

GIANPIÈR

OLTREPÒ PAVESE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando raggiungono la loro piena maturazione e vengono immediatamente lavorate. Alla diraspapigiatura segue la fermentazione sulle bucce che si protrae fino alla giusta estrazione dei polifenoli e degli aromi. Dopo la svinatura il vino nuovo riposa in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco, caratteristici descrittori di frutta rossa matura, marasca, fiori rossi. Al palato è asciutto, fermo, di corpo e di grande armonia. Riflette le sensazioni percepite per via nasale diretta. Invecchiando in bottiglia aumenta la propria complessità olfattiva evidenziando sentori speziati e di frutta secca. Di corpo e di giusta tannicità.

ABBINAMENTI

Il Barbera è ottimo in abbinamento con antipasti di salumi, minestre e paste saporite, selvaggina, carni rosse, arrosti e formaggi piccanti o a pasta dura.

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Nord

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

8.000 kg/ha

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio

GRADO ALCOLICO

12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C



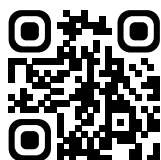
SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



FRADÉ
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert

