

## OLTREPÒ PAVESE DOC BARBERA FRIZZANTE



**DENOMINAZIONE** Oltrepò Pavese Doc

**TIPO** vino rosso frizzante

**VITIGNI** 95% Barbera 5% Uva Rara e Croatina

**VINIFICAZIONE** le uve vengono raccolte manualmente, questo permette di effettuare un'attenta selezione. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine, delicato, elegante con particolari profumi di spezie e miele. Notevoli i sentori fruttati e floreali tipici della varietà. Al palato leggermente vivace ha sapore gradevole, fresco, intenso, sapido con giusta persistenza.

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol

**ACCOSTAMENTI** si accompagna con piatti tipici oltrepadani, carni rosse, bolliti, arrosti e salumi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 / 20° C

Stappare la bottiglia al momento