

## OLTREPÒ PAVESE DOC BARBERA GRIGNOLONA



**Tipo** vino rosso fermo

**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 rosso rubino vivace, profumo vinoso, intenso e pulito, fresco se giovane. Al palato armonico ed avvolgente, asciutto di buona persistenza.

**Gradazione alcolica** 13% vol

**Accostamenti** si accompagna con piatti tipici oltrepadani, carni rosse, bolliti, arrostiti e salumi.

**Temperatura di servizio** 18/20°C. Stappare la bottiglia al momento.