

BARBERA FERMO IGP “Vigna Val Rosa”



VARIETA' UVE: Barbera 100% Coltivata e vinificata in [Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015](#)

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano fine settembre.

Tecnica di produzione:

Fermentazione 14 giorni sulle bucce.

Maturazione 6 mesi in botti di rovere, rifermentazione a primavera in autoclave.

Trattamenti:

refrigerazione – centrifugazione – microfiltrazione.

Consumo ottimale : Dopo 1 anno dalla vendemmia.

Durata : 6 anni

Totale produzione: 10.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Rosso rubino leggermente carico brillante, con una buona viscosità.

Profumo - Intenso, pulito. Piacevoli sentori di marasca.

Sapore – Presenta una buona acidità e una medio-lunga Persistenza. Leggermente tannico di buona corposità.

Temperatura di servizio 18/20°C

Grado alcolico 13% vol.

Zuccheri residui 0,5 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Piatti di carne leggermente grassi: risotti con salsiccia o funghi porcini, ravioli di carne, carni suine, formaggi di media stagionatura. Ottimo con bolliti misti.

