

BARBERA VIVACE IGP “Vigna Val Rosa”



VARIETA' UVE: Barbera 100% Coltivata e vinificata
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano fine settembre.

Tecnica di produzione: Fermentazione 14 giorni sulle bucce.
Rifermentazione a primavera in autoclave.

Trattamenti: refrigerazione, centrifugazione, microfiltrazione.

Consumo ottimale : Dopo 1/2 anni dalla vendemmia.

Durata : 5 anni

Totale produzione: 10.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

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

Profumo - Intenso, pulito; dall'aroma fruttato e vinoso.

Sapore – Con sentori di piccoli frutti di bosco, una buona acidità e persistenza. Leggermente tannico di buona corposità.

Temperatura di servizio 16/18°C

Grado alcolico 13% vol.

Zuccheri residui 0,7 gr/l max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Salumi, formaggi di media stagionatura, paste ripiene al sugo, carni bianche e rosse in umido.

