



"BARBERA"
I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA
FERMO

L'uva Barbera è largamente coltivata in Oltrepò Pavese e tradizionalmente dà origine ad un vino moderatamente alcolico di facile beva.



UVA: Barbera 100%

VIGNETO: vigneti di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera su terreni marnosi, calcareo argillosi.

VINIFICAZIONE: In rosso, con macerazione delle bucce nel mosto.

VINO: Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso ben pronunciato.

Sapore: asciutto, piacevolmente acidulo.

QUALIFICAZIONE: Rosso asciutto, non frizzante.

ABBINAMENTO: Carni in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C.°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 7 gr/l

A TOTALE: 6,8 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com