



**"BARBERA"**  
**I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA**  
**FRIZZANTE**



Vino ottenuto dalla vinificazione di uva Barbera tradizionalmente coltivata in Oltrepò Pavese. Vino leggermente frizzante, si rende estremamente gradevole a tutto pasto.

**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. La naturale rifermentazione in autoclave, ne esalta le caratteristiche di freschezza e di fruttato.

**VINO:** Colore: rosso rubino, carico e brillante.

Profumo: vinoso con piacevole sentore di viola.

Sapore: al palato si rivela un vino secco, giustamente acidulo.

**QUALIFICAZIONE:** Rosso da consumarsi nell'annata successiva a quella di produzione.

**ABBINAMENTO:** Può egregiamente accompagnare piatti a base di carne, anche anche bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14° C.°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 9 gr/l

**A TOTALE:** 6,7 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**