



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



BARBARO

Barbera 100%

ROSSO FERMO | VINO IGT VALTIDONE ROSSO

GRADAZIONE: 13% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

I vigneti poggiano su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta per il Barbera è il cordone speronato; i terreni sono esposti a sud-est.

VINIFICAZIONE

Il Barbero rappresenta la piena espressione di un vitigno importante qual è quello del Barbera. La vinificazione, seguita con cura in ogni dettaglio, punta alla realizzazione di un vino destinato al medio-lungo affinamento grazie a una macerazione piuttosto spinta. La durata (20-25 giorni), i frequenti rimontaggi e l'utilizzo di follature, rendono questo vino pieno e corposo. Completano l'opera l'affinamento in tonneau per 12 mesi e lo stazionamento in bottiglia per 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino con unghia granata.

ODORE

Al naso si avvertono dolci sentori di ribes rosso, cannella e chiodi di garofano.

SAPORE

In bocca, le sensazioni avvertite all'olfatto ritornano con coerenza. Nel complesso si presenta equilibrato, morbido, lievemente speziato e persistente.

ABBINAMENTI

È il compagno ideale di secondi di carne importanti: arrosti, brasati, stufati.

COME SERVIRE

Si consigliano bicchieri ballon di media ampiezza. La temperatura di servizio ideale è di 18°-20°C. Si consiglia un breve periodo di decantazione prima del consumo.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE