



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



BARBERA FERMO

Barbera 100%

ROSSO FERMO | COLLI PIACENTINI DOC BARBERA

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



DESCRIZIONE

VIGNETO

L'età media dei vigneti poggiano su terreni di medio impasto. La forma di allevamento scelta è il cordone speronato che risulta particolarmente adatta al sistema vitigno-terreno-microclima. I terreni sono esposti a sud-ovest.

VINIFICAZIONE

Le lavorazioni in cantina puntano alla valorizzazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno: la pigiatura è delicata, la fermentazione avviene in acciaio, la macerazione è media (15-20 giorni circa, in funzione dell'annata) ed è accompagnata da rimontaggi frequenti.

COLORE

Rosso rubino intenso e brillante.

ODORE

Fine e intenso; presenta un connubio di note fruttate e floreali ove prevalgono la marasca, la rosa e la violetta.

SAPORE

Fruttato, fresco e morbido. Vino corposo dove astringenza e acidità si fondono in un connubio perfetto.

ABBINAMENTI

Predilige carni alla griglia anche accompagnate da salse saporite. Ottimo anche con zuppe a base di legumi e primi piatti con sughi di carne.

COME SERVIRE

Si consigliano calici di media dimensione. La temperatura di servizio ideale è di 16°-18°C.

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