



FIAMBERTI



BARBERA

TINA

OLTREPÒ PAVESE DOC BARBERA

ANNATA: 2020.

UVE: barbera (90%) e uva rara (10%) provenienti da vigneti di proprietà siti a un'altitudine di circa 300 m s.l.m. in Canneto Pavese.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: sud.

TERRENO: misto (argilla e arenarie).

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: circa 90 quintali per ettaro (resa uva/vino: circa 65%).

VENDEMMIA: manuale nella terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica a cappello sommerso con lieviti indigeni in vasche di cemento a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani e follature ogni 2 giorni fino al termine della fermentazione alcolica. Macerazione di circa 10 giorni sulle vinacce. Svinatura, travaso in carati di legno nei quali il vino sosta per 6 mesi, fermentazione malolattica in legno. Affinamento in acciaio per almeno 3 mesi e in bottiglia per almeno 1 mese prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 375 ml; bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; caratteristico profumo vinoso con sentori di viola e ciliegia; in bocca è sapido, armonico, pieno.

ABBINAMENTI: ottimo con lessi, arrostiti, selvaggina, salumi caldi e piatti della cucina regionale lombarda.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (17/11/2021)

- Grado alcolico: 12,5% vol
- Zuccheri residui: 0,6 g/l
- Acidità totale: 5,39 g/l
- Solfiti aggiunti: 51 mg/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015.