



# COLLI PIACENTINI DOC BARBERA

**UVA:** Barbera 100% prodotta coltivando il vigneto seguendo scrupolosamente le direttive imposte per le produzioni BIO

**GRADI:** 14% vol.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e fermentazione di 15 giorni in vasche inox, sia con lieviti indigeni che selezionati.

**COLORE:** rosso rubino intenso con tratti violacei.

**PROFUMO:** intenso, fruttato con sensazioni di mirtillo e confettura di ciliegia.

**SAPORE:** elegante e avvolgente, rotondo ed equilibrato. Buona la spalla acida e l'equilibrio dei composti.

**SENSAZIONI:** forte struttura del vino, buona armonia tra naso e bocca. Lievemente tannico.

**SERVIZIO:** 16° - 18° C; da servire preferibilmente nel bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

**ABBINAMENTO:** si accompagna con piatti dai forti sapori, dagli antipasti ai piatti di mezzo, nonché con carni alla brace, selvaggina e formaggi anche stagionati.