BARBERA FERMO BIOLOGICO

CAMPANA
VINI PIACENTINI

UVA: Barbera Biologica
GRADO: 14% vol.
IN VIGNA:
ALTITUDINE MEDIA: 130 s.l.m.
TERRENO: calcareo - argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

IN CANTINA: Raggiunta la cantina, i grappoli vengono diraspati e gli acini pressati delicatamente. Il mosto, insieme alle bucce viene portato in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata dove rimarrà per una decina di giorni in modo da ottenere una buona struttura del vino. Prima di arrivare alla bottiglia il vino affinerà un paio di mesi in tini d'acciaio.

NEL CALICE: Colore rosso rubino con riflessi porpora, brillante, intenso e luminoso.
Profumo vinoso e note di frutta rossa matura, prugna secca, ciliegia, amarena, fieno, sottobosco, rosa rossa e viola selvatica.
In bocca, rotondo, morbido ed avvolgent con una buona acidità che dà spalla all'alcool molto presente. Buona sapidità e tannini giovani non invadenti.
Ottimo abbinato a salami stagionati, lasagne al ragù e funghi, salame cotto, grigliate miste e polpettone al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C
PRIMA VENDEMMIA: 2018
FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

natoBio