



BARBERA GIORGI

TIPOLOGIA

Barbera frizzante DOC.

UVE

Barbera 100%.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre.

Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28°-30°c. per 8 – 10 giorni.

La fermentazione malo lattica è completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

La presa di spuma avviene per rifermentazione in autoclave.

GRADAZIONE ALCOOLICA

12 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

Olfattive

Intenso ed elegante con sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco.

Gustative

Asciutto, suadente, buona la persistenza con un' equilibrata nota tannica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° – 18°C.

ACCOSTAMENTI

Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

