



BARBERA Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
9000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Barbera

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
pigiatura e macerazione con bucce a cappello sommerso.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio.

■ Vino

Rosso fermo secco

COLORE:
rubino con riflessi violacei

PROFUMO:
intenso, persistente, con note di viola e frutti rossi

SAPORE:
secco, morbido, avvolgente, caldo, dal tannino fine e delicato

ABBINAMENTO:
carni rosse e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18°-20° C

GRADO ALCOLICO:
14% vol