



## 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