

# Barbera Frizzante



**UVA:** Barbera

**GRADO:** 12% vol.

**IN VIGNA:**

- **ALTITUDINE MEDIA:** 170 s.l.m.
- **TERRENO:** Calcareo - argilloso
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **EPOCA DI VENDEMMIA:** prima metà di settembre

**IN CANTINA:** Dopo la diraspatura del grappolo, gli acini vengono spremuti delicatamente e trasportati nei fermentini dove bucce e mosto sosteranno per alcuni giorni durante i quali ha inizio la fermentazione alcolica. In seguito alla separazione dalle bucce, il mosto viene spostato in autoclave, dove, con il proseguimento della fermentazione alcolica, diventerà frizzante.

**NEL CALICE:** Il colore rubino profondo è esaltato da una vivacità esuberante.

Al naso piacevoli sensazioni di prugna matura, amarena e leggere note agrumate accompagnano all'assaggio.

In bocca il vino è avvolgente, fresco, vivace e leggermente minerale; esprime la sua morbidezza contrastando un tannino presente ma non aggressivo.

Abbinamenti ideali sono straccetti di cavallo crudi, carni rosse giovani, carne salada, salame cotto, scaloppine di manzo all'aceto balsamico e piedino di maiale in umido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C (est.)  
14-16°C (inv.)

**PRIMA VENDEMMIA:** 1985

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

*I vini della Tradizione*