

VINI ROSSI FERMI

BARBERA

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**BARBERA
D.O.C COLLI PIACENTINI**

UVE

Il vino è ottenuto da uve Barbera coltivate negli appezzamenti denominati Pernice e Cabà, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano.

VINIFICAZIONE

La macerazione dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è affinato per un breve periodo in botti di legno, per ammorbidirne il gusto. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha limpido colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con sentore di frutti rossi, gusto secco e morbido.

ACCOSTAMENTI

Si accompagna a ravioli con ripieno di carne, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 19° C



MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT

