

# Pavonessa

## BARBERA FRIZZANTE

### Vitigno:

85% Barbera,  
15% altri vitigni tipici

### Vinificazione:

fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 8 giorni ad una temperatura massima di 26/28° C.

Il vino ottenuto viene poi fatto rifermentare in autoclave per ottenere una leggera presa di spuma.

### Affinamento:

vino di pronta beva, 2 mesi in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche:

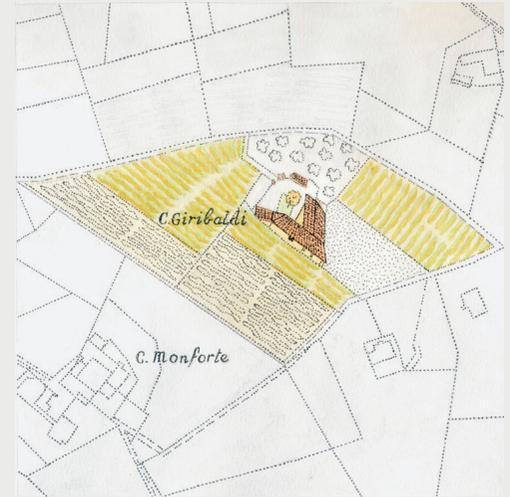
rosso porpora con riflessi violacei, profumo fragrante di rosa, piccoli frutti rossi, marasca, piacevole e delicato, reso fresco dalla leggera effervescenza.

### Si accompagna a:

antipasti di salumi, pasta con salse leggere, insalate e verdure, pesci d'acqua dolce.



*Da una vecchia vigna, dove accanto alla barbera sono presenti anche le altre varietà tipiche della zona: dolcetto, freisa e grignolino.*



### Vitigno:

85% Barbera,  
15% altri vitigni tipici

### Provenienza uve:

Comune di Calamandrana,  
Frazione San Vito

### Vigneti:

vigneto "Giribaldi"  
superficie: 0,9 ettari  
ceppi/ha 5600;

### Esposizione:

est

### Resa:

circa 80q/ha - 56 hl/ha

### Suoli:

limoso-marnosi:  
sabbia 40%, limo 42%, argilla 18%