

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:

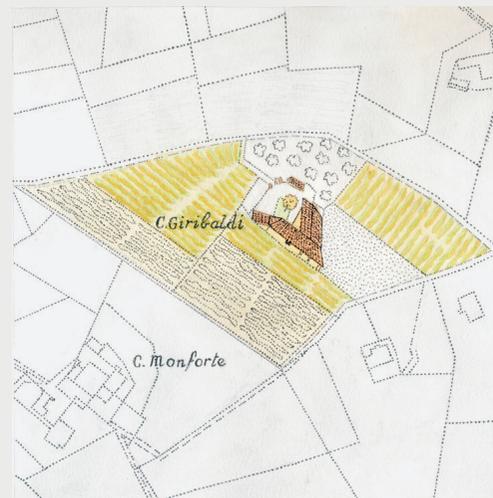
rosso porpora con riflessi violacei, profumo fragrante di rosa, piccoli frutti rossi, marasca, piacevole e delicato, reso fresco dalla leggera effervescenza.

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%