



Barbera Sannio DOP



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13

PRODUÇÃO DE UVA

Este vinho italiano é obtido a partir de uvas Barbera cultivadas em solos de argila calcária a uma altitude de 150 – 350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro, nas proximidades de Solopaca, Campania, Itália. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, produzindo 110 qq/ha de videiras com idade média de 20 anos.

VINHO

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, são submetidas a desengace e prensagem suave. A vinificação é realizada por maceração, com as cascas sendo continuamente submersas no mosto durante 20 dias; a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. O afinamento continua na garrafa.

Variedades de Uva: 100% Barbera.

Cor: vermelho rubi.

Aroma: agradável, com notas de frutas vermelhas, amora e especiarias.

Paladar: seco, harmonioso e aveludado.

Harmonização: massa, carne vermelha, assada, churrasco, queijos e embutidos.

Temperatura de serviço: 14-16° C.

Abrir 30 minutos antes de servir.

Teor alcoólico: 13% vol.

