BARBERA

CAMPO DEI CILIEGI

OLTREPÒ PAVESE DOC
Barbera

VITIGNO
Barbera 100%

VIGNETO
Campo dei Ciliegi

SUOLO
Argilloso, calcareo, su marne e arenarie con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Sud-est, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio. Affinamento 12 mesi in acciaio sulle fecce, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE
Il vitigno autoctono Barbera esprime grande complessità, i sentori tipici di frutta rossa sono ben integrati a note speziate che aumentano con l'affinamento in bottiglia. La freschezza e ricchezza in aromi sono caratteristiche uniche di questo vino che unisce piacevolezza e bevibilità rendendolo ottimo in tanti abbinamenti sia con carni, sia con formaggi di media e lunga stagionatura.

ABBINAMENTI
Ideale con primi piatti, bolliti di carni miste e arrosti.

TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868