



Barbera DOC Colli Piacentini BIO



SENZA SOLFITI

Vitigno tradizionalmente presente e diffuso nel nostro territorio. Il vino che ne deriva è versatile e caratteristico. Il nostro impegno nella sostenibilità del territorio ci ha stimolati a produrre una versione tranquilla del Barbera D.O.C. Colli Piacentini BIO.

Tipologia tranquillo

Vitigni 100% barbera

Colore rosso rubino

Profumo netto ed elegante, ha sentori di susina, ribes nero e mora

Sapore pulito, vinoso e di medio corpo, è percettibile l'acidità tipica del vitigno

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 7 ai 12 giorni in considerazione dell'annata. Si affina in acciaio fino alla primavera successiva

Gradazione alcolica varia dagli 11,5 ai 12,5 gradi

Abbinamenti consigliati salumi e primi piatti con sugo di carne

Temperatura di servizio 16 – 18°C

Ph 3.45—RS 5.5 g/l—Total Acid 6.7 g/l—SO₂ 0 mg/l—Free SO₂ 0 mg/l

