



Antica Vinicola Broni



BARBERA

OLTREPO PAVESE D.O.C.

La Barbera è uno dei vitigni più coltivati nel comprensorio dell'Oltrepò. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 22% secondo le annate.

UVE BASE: Barbera 100%

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: rosso rubino intenso.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: vinoso e fruttato (se ancora giovane) o austero (quando raggiunge una giusta maturazione) con fragranza di mora e di confettura.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: pieno con una vena acidula che ne evidenzia la fragranza e la freschezza.

ACCOSTAMENTI: si accompagna a minestre e zuppe saporite (cipolle e legumi), volatili in umido, carni rosse grigliate, arrosti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14° - 16° C.

Dopo la fermentazione e decantazione, si separa il vino dalle fecce mediante filtrazione tangenziale, tecnica d'avanguardia che mantiene la purezza del prodotto fino al suo imbottigliamento.