



Rosso

Rosso

OLTREPÒ PAVESE DOC

*Solo tre vitigni e poche parole:
Barbera, Croatina e Uva Rara.
Esclusivamente la tradizione.*



TIPOLOGIA

Vino Rosso

UVE

Barbera, Croatina e Uva rara

ZONA DI PRODUZIONE

Torrazza Coste e Casteggio

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte vengono pigiate, previa diraspatura. Il mosto ottenuto inizia la fermentazione tumultuosa con la presenza di bucce e vinaccioli; il tempo di permanenza del mosto sulle vinacce è di circa dieci giorni. In seguito, viene travasato nelle vasche di cemento per completare la fermentazione. Dopo l'affinamento in acciaio, il vino viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino luminoso con riflessi porpora. Al naso, note di frutta rossa, come prugna e mora di gelso, con accenti floreali di iris blu. Al palato, freschezza vivace e un finale fruttato.

ABBINAMENTI

Antipasti di salumi della tradizione oltrepadana, formaggi a media stagionatura, trippa in umido, frittata agli asparagi.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C