



Barbanera
Barbera frizzante
Colli Bolognesi DOC

Vitigno: Barbera

La degustazione

Colore: rosso rubino

Profumo: profumo fine e fragrante

Gusto: gusto sapido, franco, piacevolmente frizzante

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Abbinamenti: indicato con salumi, bollito e carni in umido

La produzione

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa in uva: 80 q/ettaro

Densità di impianto: 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: Settembre (vendemmia manuale)

Terreno: collinare calcareo-argilloso (250 m. s.l.m.)

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 2-3 settimane e fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Metodo Charmat