

Scheda Informativa

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Area di produzione: Castel San Giovanni

Vigneti: barbera

Sistema di allevamento: Guyot

Notizie sul vitigno: Barbera 100%

Vinificazione: Tradizionale in rosso con lunga permanenza delle bucce a contatto con il mosto. La macerazione ha una durata di circa 6-8 giorni alla fine dei quali si compie la fermentazione malolattica.

Affinamento: la presa di spuma avviene per rifermentazione in autoclave. La stabilizzazione è a freddo.

Caratteristiche: E' un vino che evidenzia profumi tipici del barbera, la componente gustativa ne fa un vino asciutto con profumi intensi.

Alcol: 12,5°

Porta il nome del nostro primo avo, colui che ha avuto l'ardire di ideare la planimetria e la disposizione dell'intera azienda.

Vino ottenuto da uve barbera per almeno l'85%. Di colore rosso rubino, vinoso, con profumo caratteristico, sapore secco, sapido, leggermente tannico, vivace. Servito a una temperatura di 10°c è perfetto per aperitivi, mentre a una temperatura di 16°c si abbina a carni e formaggi ricchi di sapori.

