

BARBERA

CAMPO DEI CILIEGI

OLTREPÒ PAVESE DOC

Barbera

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Campo dei Ciliegi

SUOLO

Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest, 230 m slm

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio. Affinamento 12 mesi in acciaio sulle fecce, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE

Il vitigno autoctono Barbera esprime grande complessità, i sentori tipici di frutta rossa sono ben integrati a note speziate che aumentano con l'affinamento in bottiglia. La freschezza e ricchezza in aromi sono caratteristiche uniche di questo vino che unisce piacevolezza e bevibilità rendendolo ottimo in tanti abbinamenti sia con carni, sia con formaggi di media e lunga stagionatura.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti, bolliti di carni miste e arrosti.



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

