



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 in legno per 6-8 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE

Il vitigno autoctono Barbera esprime grande complessità, la maturazione in legno di rovere gli conferisce piacevolezza e aromi speziati.

ABBINAMENTI

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