

## 347 M.S.L.M. - ROSSO



**TIPO:** ROSSO FERMO.

**DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO.

**VITIGNI:** BARBERA (80%) E CROATINA (20%).

**TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.

**ALTITUDINE:** 347 M S.L.M.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** SUD-OVEST.

**ETÀ DEL VIGNETO:** 16 ANNI.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**POTATURA:** 12 GEMME PER TRALCIO.

**VITI PER ETTARO:** 4.000.

**RESA PER ETTARO:** 90 QUINTALI.

**VENDEMMIA:** MANUALE.

**VINIFICAZIONE:** DOPO ESSERE STATA DIRASPATA, L'UVA SUBISCE UNA LEGGERA PIGIATURA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO. MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI.

**AFFINAMENTO:** 6 MESI IN VASCHE DI CEMENTO.

**GRADO ALCOLICO:** 14% VOL.

**VISTA:** COLORE ROSSO RUBINO CARICO.

**OLFATTO:** VINOSO, CON NOTE DI FRUTTI DI BOSCO COME MORA E MIRTILLO.

**GUSTO:** SORSO DENSO E RICCO, CON TANNINI DI GRANA FINE E LUNGA PERSISTENZA.

**ABBINAMENTI:** PRIMI PIATTI DI CARNE, RISOTTI, ZUPPE, STUFATI, ARROSTI E FORMAGGI A PASTA SEMI-DURA STAGIONATI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C.