



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

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 ROSSI (MARASCA) E SFUMATURE BALSAMICHE.

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.