



# Barbera

## DOC Colli Piacentini

Questo vino secco e piacevolmente vivace deriva da uva Barbera coltivata sulle colline piacentine.

**Tipologia** frizzante

**Vitigni** 100% barbera

**Colore** rosso rubino

**Profumo** netto ed elegante, ha sentori di frutta fresca a bacca rossa

**Sapore** pulito, di medio corpo, è percettibile la freschezza tipica del vitigno

**Metodo di lavorazione** vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 5 ai 7 giorni, rifermentazione con metodo Charmat dai 2 ai 4 mesi

**Gradazione alcolica** varia dagli 11,5 ai 12 gradi

**Abbinamenti consigliati** salumi e primi piatti con sugo di carne

**Temperatura di servizio** 16 – 18°C

**Ph 3.37 – RS 10 g/l – Total Acid 6.2 g/l – SO<sub>2</sub> 128 mg/l – Free SO<sub>2</sub> 48 mg/l**

