



Cantine Francesco Montagna

## BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT

**VITIGNO:** Barbera 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

**TERRENO:** composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

**ESPOSIZIONE:** Sud – Sud/Ovest.

**COLTIVAZIONE:** vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** a controspalliera, potatura a guyot.

**VENDEMMIA:** manuale a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

**DATI ANALITICI DELL'UVA:** zuccheri 19-20%  
acidità totale 8-10 g/l  
pH 3,1

**VINIFICAZIONE:** macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C.

**DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:** alcol 12% vol.  
acidità totale 6 g/l  
pH 3,3

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso e floreale. Al gusto è secco, di corpo, leggermente tannico con finale di frutti rossi e viola.

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** brasati, carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.