



Cantine Francesco Montagna

Viti di Luna

BARBERA OP doc
(versione ferma)

VITIGNO: Barbera 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO: composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

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

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

DATI ANALITICI DELL'UVA: zuccheri 21-22 %
acidità totale 8-10 g/l
pH 3,1

VINIFICAZIONE: macerazione di 12 a 16 giorni a contatto con le bucce alla temperatura di 25°C, con giornalieri rimontaggi e follature.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcool 13%
acidità totale 6-7 g/l
pH 3,2

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso. Profumo intenso con note di viola. Al gusto si presenta pieno, ben strutturato, leggermente tannico.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.