

GERRY SCOTTI

REGIÙ



BARBERA

OLTREPÒ PAVESE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TIPOLOGIA

Barbera fermo

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese.

UVE

Barbera.

RESA PER ETTARO

57 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOOLICA

13,5% VOL.

VINIFICAZIONE

La raccolta con cernita delle uve viene fatta in cassetta a fine Settembre o inizio Ottobre. Viene eseguita una pigiadiraspatura, il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, con rimontaggio automatico, dove avviene una macerazione con le buccie per 15 giorni ad una temperatura di 26/28°C. Viene affinato in vasche d'acciaio e in parte in barriques di rovere francese.

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Di colore rosso rubino intenso.

OLFATTIVE

Al naso spiccano in modo netto ed intenso i profumi di ciliegia matura, amarena e frutti di bosco.

GUSTATIVE

Grande equilibrio, vellutato, di ottima struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C.

ACCOSTAMENTI

Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, Cacciagione e formaggi saporiti. Ottimo a fine pasto.

CONTIENE SOLFITI