

Giorgi
dal 1870



PANAÜ BARBERA O.P. D.O.C.

TIPOLOGIA: Barbera fermo O.P. DOC.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Barbera 90%, Pinot Nero 10%.

RESA PER ETTARO: 50 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOOLICA: 15% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta con cernita delle uve viene fatta in cassetta a fine Settembre o inizio Ottobre dopo un appassimento. Viene eseguita una pigiadiraspatura, il mosto fermenta in vinificatori di acciaio inox, con rimontaggio automatico, dove avviene una macerazione con le bucce per 15 giorni ad una temperatura di 26-28°C. La fermentazione malolattica è svolta in barriques di rovera francese e ciliegio dove si affina per circa 12/15 mesi. Lungo affinamento in bottiglia (3 anni).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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