



Barbera IGP

Colore rosso rubino con tendenza al violaceo, sapore asciutto, corposo, armonico, giustamente tannico.



Barbera dell'Emilia IGP



Barbera



200 - 210 q.li per ettaro



Colline e Pianure bolognesi



1 - 2 anni



16 - 18° C



Le uve appena raccolte vengono diraspate e contemporaneamente pigiate, poi pompate in grandi tini moderni dove vengono lasciate a fermentare insieme alle bucce per ottenere una maggiore intensità di colore e profumi. Durante la fermentazione si procede ad alluvionare il "cappello" di vinaccia che si è creato attraverso il rimontaggio, per ossigenare il mosto. La successiva operazione consiste nella svinatura, cioè la separazione totale delle vinacce dal mosto ed il passaggio dello stesso in tini dove periodicamente viene travasato per dividerlo dalle fecce decantate. Il vino così ottenuto è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.



Colore rosso rubino con tendenza al violaceo, sapore asciutto, corposo, armonico, giustamente tannico.



È indicato con primi piatti ricchi di condimento e secondi di carne saporiti.



0,75 litri. Disponibile anche in fusti da 20 litri.

DALFIUME
NOBILVINI