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

Via Madonnina, 3041 Castel San Pietro Terme, 40024 Bologna • Telefono: +39 051 941618 Fax: +39 051 944749
Email: info@dalfiumenobilvini.it • Web: www.dalfiumewines.com