

# BARBERA

**Name**  
Barbera

**Production area**  
Oltrepò Pavese

**Vineyard altitude**  
299mt. above sea level

**Grapes**  
Barbera 100%

**Training system**  
Guyot

**Harvest**  
Manual in boxes of 16kg  
Selection of best grapes in the vineyard

**Period**  
September - october  
by daily maturation verification

**Vinification**  
10 days of maceration with  
replacements, maturation  
in steel tanks

**Number of bottles**  
1988

**Color**  
Intense ruby red

**Perfumes**  
Red fruit and spicy notes

**Flavor**  
Persistent, slightly acidic, with  
an aftertaste of red fruits

**Alcohol content**  
12,5%

**Serving temperature**  
15-17°

**Package**  
Single wooden box with  
hot stamped gold logo



**Nome**  
Barbera

**Zona di produzione**  
Oltrepò Pavese

**Altitudine media dei vigneti**  
299mt. s.l.m.

**Uve**  
Barbera 100%

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Vendemmia**  
Manuale in cassette da 16kg  
Selezione in vigna dei migliori grappoli

**Periodo di raccolta**  
Settembre - ottobre  
previa verifica curva di maturazione

**Vinificazione**  
10 giorni di macerazione con  
rimontaggi, maturazione  
in vasche di acciaio

**Numero di bottiglie prodotte**  
1988

**Colore**  
Rosso rubino intenso

**Profumi**  
Frutta rossa matura e note speziate

**Sapore**  
Persistente, lievemente acido, con  
sentori di frutta rossa

**Gradazione alcolica**  
12,5%

**Temperatura di servizio**  
15-17°

**Confezione**  
Cofanetto singolo in legno con  
marchio oro stampato a caldo