

OLTREPO' PAVESE
**BARBERA DOC LINEA SAN
MARTINO**



OLTREPO' PAVESE BARBERA DOC LINEA SAN MARTINO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese DOC Barbera Fermo

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Barbera

GRADO ALCOLICO

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18-20°C

ANALISI ORGANOLETTICA

dal colore rosso porpora intenso, si esprime al naso con profumi di marasca arricchiti da note speziate. Al palato è equilibrato, ha una struttura armonica e una media tannicità che dona carattere e buona persistenza.

ABBINAMENTI

lo si apprezza con carni cucinate a lungo: brasati, arrosti e grigliate.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L, 1,5 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.