

BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT



BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGT

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Barbera IGT Provincia di Pavia fermo

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Barbera

GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18-20°C

ANALISI ORGANOLETTICA

dal colore rosso porpora intenso, esprime la sua eleganza nei profumi speziati e di confettura di prugna. Sentori che vengono rievocati ad ogni sorso, accompagnati da una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

è particolarmente adatto a carni rosse come arrosti e grigliate.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.