



Barbera



BARBERA PODERE SAN MARTINO FERMO D.O.C.

Il vitigno Barbera è un classico della zona, robusto, rustico e vigoroso. Per queste sue qualità ha destato ampi consensi sul territorio negli anni '50 / '60 e tuttora rimane uno di quei vitigni più diffusi in Oltrepò.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Barbera dall'95% al 100%; Uva rara, Ughetta e congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 5%.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

13 % Vol

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

4,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

20 g/l

VERSIONI PREVISTE:

fermo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

in gioventù di color rosso rubino intenso, diventa successivamente tendenzialmente granato acceso.

ALL'OLFATTO:

fine, intenso, pulito; piacevoli i sentori di marasca e viola.

AL GUSTO:

un po' tannico, asciutto, corposo, con media persistenza aromatica.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a temperatura di cantina.

GLI ABBINAMENTI:

lo si apprezza accostato a primi piatti saporiti, ad arrostiti, bolliti misti, brasati, selvaggina, salumi caldi e piatti tipici della cucina regionale.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

27040 Montù Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it