



Riserva



BELCREDI

RISERVA SAN MARTINO D.O.C. FERMO

La denominazione Oltrepò Pavese Rosso Riserva è attribuita al vino sottoposto all' invecchiamento per un periodo di almeno 24 mesi a partire dal novembre dell'anno di produzione. L'annata di vendemmia deve sempre essere riportata in etichetta. COD: 108.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Barbera: dal 25 % al 65 %; Croatina: dal 25 % al 65%; Uva rara, Ughetta (Vespolina) e Pinot nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 45%

GRADO ALCOLICO MINIMO:

14,5 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

4,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

26 g/l

VERSIONI PREVISTE:

fermo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLAVISTA:

di colore rosso granato con leggera unghia mattonata, brillante e con buona consistenza.

ALL'OLFATTO:

ha un profumo netto, intenso, composto con cadenze fruttate.

AL GUSTO:

asciutto, corposo, armonico.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a temperatura di cantina ideale 15-18°.

GLI ABBINAMENTI:

accompagna bene piatti a base di selvaggina e formaggi stagionati.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

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