



Ca' Montebello

Barbera



Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:
Oltrepò Pavese DOC
Vitigno:
barbera, uva rara
Nel Bicchiere:
Rosso fermo

Denominazione di Origine Controllata

Typology:
Oltrepò Pavese DOC
Grape varieties:
barbera, rare grapes
In the glass:
Still Red

VINIFICAZIONE

Il vitigno barbera è conosciuto e coltivato in Oltrepò già dall'inizio del 1800.

Dopo un attento esame degli indici di maturazione la vendemmia avviene a fine settembre.

Le uve dopo essere diraspate e pigiate, subiscono una macerazione dai dieci ai dodici giorni in funzione delle caratteristiche dell'annata.

Il vino ottenuto affina in barriques francesi e austriache per circa 12 mesi e poi imbottigliato.

VINIFICATION

Barbera has been known and cultivated in the Oltrepò Pavese since the beginning of 1800.

After carefully inspecting the stage of ripening, harvesting takes place towards the end of September.

The grapes after being de-stemmed and crushed undergo maceration for ten to twelve days depending on the characteristics of the vintage.

The wine obtained is aged in French and Austrian barrels for about 12 months, after which it is bottled.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante con riflessi granata, intenso pieno armonico con sentori di prugna cotta, cuoio e spezie
Al palato robusto pieno.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Brilliant ruby red with violet reflections, intense, harmonious with hints of prunes, leather and spices.
On the palate full and well structured.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, arrostiti, bolliti misti e salumi caldi, cacciagione e formaggi stagionati.

FOOD PAIRING

Savoury starters, roast, braised and boiled meats, game and mature cheeses.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani

Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it

Safra 2013. Jantar Luigi Pietro em 31/05/2016.