



Ca' Montebello

Barbera



Denominazione di Origine Controllata

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

VINIFICAZIONE

Il vitigno barbera è conosciuto e coltivato in Oltrepo 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTI

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

Denominazione di Origine Controllata

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

VINIFICATION

After carefully inspecting the stage of ripening, harvesting takes place towards the end of September, and the grapes after being de-stemmed and crushed, undergo maceration for ten to twelve days depending on the characteristics of the vintage, in stainless steel tanks, with frequent pumping over. Firstly with a malolactic fermentation, immediately following with the alcoholic fermentation in French and Austrian barrels, of which 1/3 new 2/3 second passage, for about 12 months.

ORGANOLEPTIC FEATURES

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

FOOD SUGGESTIONS

Savoury starters, roast, braised and boiled meats.

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