

Il Poggiarello (Pc)

Vino Novit

La Barbona, un vino dall'impressionabile equilibrio su tutti e tre i fondamentali parametri organolettici e sensoriali, ovvero colori, profumi e sapori, visto olfatto e gusto. La novit di questo importante vino rosso dei colli piacentini la costante qualit di questi parametri da anni. Una riserva vera e propria composta da due uve storiche (barbera 55% e bonarda 45%) forgiatosi su un terreno di medio impasto tendente al sabbioso e con 3.600 piante per ettaro a media altezza slm e con una resa di 55qli/ha.

Dopo la pigiatura effettua la macerazione per 9 giorni con rimontaggi giornalieri, fermenta con lieviti selezionati a temperatura di 28-30°C, staziona in barrique di I e II passaggio per 14 mesi con una piccola chiarifica e leggera filtrazione finale.

Colore rosso rubino intenso, profumi maturi, fruttati e speziati si fondono con grande equilibrio ed eleganza. È un vino autorevole e ricco di frutto e la sua potenza alcolica ben si integra nel finale e con la maturazione in barrique. Si consiglia un abbinamento con piatti importanti, ricchi di gusto e succulenti.