



Barbera naturalmente rifermentata “Mare d’Inverno”

Riconoscimento

Emilia Indicazione Geografica Tipica Rosso

Tipologia

Rosso Secco Frizzante a rifermentazione naturale in bottiglia

Vitigno

100% Barbera

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) – Loc. Pozzolo – Esposizione Nord – Est

Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 3800 Ha – Resa di uva per Ha 70/80 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 15 Settembre al 25 Settembre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

A metà settembre l’uva di Barbera viene raccolta in cassetine da 20 kg. Successivamente viene diraspata avendo cura di non rompere eccessivamente l’acino e viene lasciata in macerazione con le bucce per 7 giorni in vasche di cemento. Dopo la svinatura e la prima fermentazione, con la primavera viene introdotto nella vasca il mosto dolce che era stato tenuto da parte a freddo in vendemmia in modo che possa cominciare a rifermentare. A questo punto la Barbera viene imbottigliata e re-inizia la fermentazione in bottiglia. Dopodiché, viene lasciata riposare per circa 12 mesi prima di essere messa in vendita.

Tenore Alcolico 13% vol.

Colore Rosso rubino scarico

Temperatura di servizio 13/15°

Primo anno di produzione 2021

Annata in vendita 2021