

Furore

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino frizzante rosso

Vitigno

100% Barbera

Terreno

Argilloso, calcareo

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 12° e i 13°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 14° e i 16° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e macerazione fermentativa di 7-12 giorni a temperatura controllata di circa 28° C con rimontaggi che vengono continuati fino al raggiungimento del giusto gusto tannico e della giusta intensità di colore. Naturale rifermentazione in bottiglia. Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar

ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso rubino

Sapore

Pulito, di medio corpo. Secco. Si percepisce l'acidità tipica del vitigno

Profumo

Netto ed elegante, ha sentori di frutta fresca

Abbinamenti

Primi piatti elaborati con sughi di carne o funghi, secondi piatti di carne e cacciagione, formaggi stagionati



Civardi Oreste e Daniele