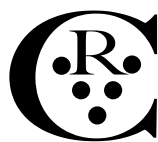


Barbera Frizzante



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	COLLI PIACENTINI Rosso frizzante DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Barbera 100%
Resa in vigna	100 quintali/ha
Vinificazione	Dopo la raccolta delle uve migliori esclusivamente a mano avviene la pigiatura delicata. La caratteristica principale di vivacità è data dalla rifermentazione naturale in autoclave.

Annata 2017

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Rosso rubino brillante, consistente, vivace frizzante con spuma briosa.
Aspetto olfattivo	Fresco all'olfatto, intenso e vinoso e dai richiami all'uva marasca.
Aspetto gustativo	Secco, sapido, leggermente tannico. Da una struttura vivace, equilibrato, persistente e pieno in bocca.
Accostamenti	Si abbina con primi piatti asciutti al sugo, gnocco fritto e salumi, cotechino e bolliti con salsa verde, ma anche anguilla e pesci di fiume grassi.
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Servire a	18° C
Residuo Zuccherino	7,3 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l e Magnum 1,5 l

curiosità

Curiosità Sul sesso dei vini, come su quello degli angeli, si è instancabilmente discusso. In quanto a barbera, gli esperti dicono più spesso la barbera, così come per un altro celebre vino, la bonarda. Gli scrittori famosi oscillano. Il Carducci produce questi versicoli: "Generosa barbera. / Bevendola ci pare / d'essere soli in mare / sfidanti una bufera". Emilio De Marchi, milanese, invece lo declina al maschile: "Dopo avere allungato il barbera con due grosse lagrime, alzò il bicchiere e lo vuotò d'un fiato". Gaber non si sbilancia: "Barbera e champagne / insieme beviam..." e non ci fa capire le sue intenzioni sul sesso del nostro vino. C'è poi il noto verso pascoliano: "Serba la tua purpurea barbera...", femminilissima.