

Barbera Fermo



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	COLLI PIACENTINI Rosso fermo DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Barbera 100%
Resa in vigna	100 quintali/ha
Vinificazione	Dopo una diraspatura soffice, avviene una macerazione tradizionale per estrarre le sostanze coloranti e aromatiche, segue poi un affinamento in botti d'acciaio.
Annata	2016

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Rosso rubino, limpido e consistente.
Aspetto olfattivo	Fresco all'olfatto, intenso e vinoso e dai richiami all'uva marasca e frutti rossi.
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, bolliti e secondi di carni bianche e formaggi ricchi di sapore.
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Servire a	18° C
Residuo Zuccherino	2,3 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

In passato la Barbera era considerato un vino "rustico", ma con il tempo ha accresciuto la sua fama anche grazie a produttori lungimiranti e tenaci che hanno saputo creare sia ottimi vini di pronta beva come il nostro Barbera Frizzante, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e si evolvono con l'affinamento come la nostra versione di Barbera ferma.