

Cordini

BARBERA

**TIPOLOGIA:**

Barbera rosso fermo

UVAGGIO:

Barbera 90% Pinot Nero 10%

COLTIVAZIONE:

Cordone speronato con una densità di 4000 ceppi / ha

RESA:

70 q.li di uva / ha

TERRENO:

Argilloso calcareo con esposizione sud-ovest a 200 mt. s.l.m.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle proprie bucce per circa 7 gg. in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

AFFINAMENTO:

In vasche in acciaio a temperatura controllata per circa 12 mesi e passaggio in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

CARATTERISTICA:

Vino dal colore rosso rubino, piacevolmente fruttato con sentori di viola e frutti di bosco.

GRADO ALCOLICO:

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16° C

ABBINAMENTI:

Arrosti di carne e cacciagione

AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO
LOCALITÀ CASA NUOVA, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)
TEL E FAX +39 0385 241991 - CELL 335 6748931
WWW.VINICORDINI.IT - INFO@VINICORDINI.IT

P.IVA: 01703350189 - COD. FISC. CRD NRC 71E22 1968K