



VILLA ROSA

VILLA ROSA

COLLI PIACENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Barbera

Tipologia: Barbera frizzante

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Barbera 100%

Coltivazione della vite: A Guyot e Cordone speronato

Terreno: Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 4/5 Giorni

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 4 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Rosso rubino

Olfatto: Intenso con note balsamiche di salvia e spezie

Gusto: Secco, asciutto, piacevolmente acidulo

Abbinamenti consigliati: Vino da tutto pasto/antipasto, arrosti maiale

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C