

Il Pozzo

Barbera Provincia di Pavia igt.

Vigneti

“Il Pozzo” viene prodotto da un vigneto di uve Barbera nel comune di San Damiano al Colle.

Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Una volta pigiate, le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per circa 25 giorni.

Maturazione

Il vino viene affinato in botti di rovere francese per 10 mesi, in vasca di cemento vetrificato per un anno, in modo da stabilizzarsi naturalmente, senza l'utilizzo di chiarificanti. Riposa in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino, di grande complessità ed equilibrio, ha aromi ampi con sentori di marasca, caffè e cacao. Il gusto è morbido, con una lunga persistenza.

•

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 16°-18°.

Uve: Barbera 100%

Allevamento: guyot

Produzione: 6000 kg/ha

Densità d'impianto: 4700 ceppi/ha

Terreno: sabbioso con alto contenuto in calcare

Contenuto alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri residui: < 2 g/l

SO2 totale: 70 mg/l

Invecchiamento: 10 mesi in botte di rovere, 1 anno in vasca di cemento e 6 mesi in bottiglia.



Azienda Agricola Alessio Brandolini - Frazione Boffalora, 68 - 27040 San Damiano al Colle

Tel.: +39.0385.75232 - Fax: +39.0385.75232

Email: info@alessiobrandolini.com - Web site: www.alessiobrandolini.com