

## 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.

Allevamento: guyot.

### Vinificazione

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Uve: Barbera 100%. Una volta pigiate, le uve vengono fatte fermentare a contatto con le bucce per diversi giorni.

### 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°.

Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve

