



il Poggiarello

BARBERA EMILIA I.G.T. 'L PISTON



Composizione Ampelografica:
Barbera 100%

Natura del Terreno :
Ciottoloso.

Esposizione:
Sud - Sud Ovest

Sesti di impianto:
3600 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice.

Resa uva :
50 Q.li/Ha

Età del vigneto :
50-60 anni

Tecnologia di produzione:
Raccolta manuale nella terza decade di settembre. Macerazione per 15 giorni con lieviti autoctoni. Fermentazione per 2 mesi in legno, poi stoccaggio in acciaio.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino scuro e intenso, sapore ricco di frutta con note speziate, profumo intenso di ciliegie mature e ribes nero.

Abbinamenti gastronomici :
Primi piatti saporiti, carni alla griglia, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio :
16°C

Gradi alcolici:
14% vol

Bottiglia :
Bordolese 1,5 litri.