

## IL SOLAROLO

Barbera Provincia di Pavia IGT



<b>VITIGNO</b>	Barbera (min 85%), Croatina, Uva Rara, Vespolina (max 15%)
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Oltrepò Pavese
<b>TERRENO</b>	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
<b>COLTIVAZIONE</b>	Guyot semplice
<b>RESA PER ETTARO</b>	100 q.li
<b>DENSITÀ D'IMPIANTO</b>	4500 piante per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Parte manuale e parte meccanica (seconda metà di settembre)
<b>DATI ANALITICI DELL'UVA</b>	Zuccheri 18-19% Acidità tot. 8-9 g/l - ph 3,2
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione di 6 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25-28° C. Segue una seconda fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C), per la presa di spuma..
<b>MATURAZIONE</b>	Maturazione di circa sei mesi in serbatoi di acciaio e almeno tre mesi in bottiglia.
<b>DATI ANALITICI ALL' IMBOTTIGLIAMENTO</b>	Alcool 12% vol. Acidità tot. 7 g/l - ph 3,3
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12 °C.
<b>DEGUSTAZIONE</b>	Colore rosso rubino intenso con profumo vinoso. Al gusto è secco, leggermente tannico, vivace.