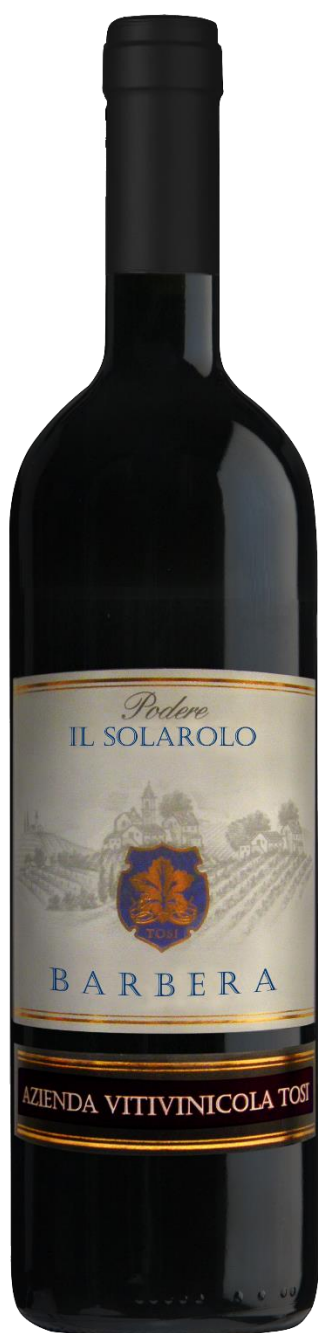


IL SOLAROLO

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BARBERA
Barbera (frizzante)



Vitigni	Barbera (min. 85%), croatina, uva rara e vespolina (max 15%)
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	100 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	In parte manuale e in parte meccanica (seconda metà di settembre)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 18-19% Acidità totale: 8-9 g/l pH: 3,2
Vinificazione	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. Maturazione di circa sei mesi in serbatoi di acciaio e almeno tre mesi in bottiglia.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 12% vol Acidità totale: 7 g/l pH: 3,3 Pressione: 2 bar
Temperatura di servizio	14-16 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso rubino intenso con profumo vinoso. Al gusto è fresco, sapido e vivace.
Abbinamenti	È un vino che ben si accompagna a salumi, carni rosse, arrostiti e cacciagione da piuma.