

DRACO RUBER 2015

PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO

Barbera affinato in legno (fermo)



Vitigno	Barbera (100%).
Zona di produzione	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale).
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
Sistema di allevamento	Guyot semplice.
Resa	50 quintali per ettaro.
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro.
Vendemmia	Manuale in cassetta nella seconda metà di ottobre.
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 23% Acidità totale: 7 g/l pH: 3,3
Vinificazione	Macerazione di 14-18 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25-28 °C. Affinamento in <i>barrique</i> per almeno 12 mesi e in bottiglia per un minimo di 6 mesi.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Gradazione alcolica: 14,5% vol Acidità totale: 5,5 g/l pH: 3,4
Temperatura di servizio	16-18 °C
Note di degustazione	Vino di colore rosso ciliegia profondo, profumo di confettura di ciliegia e frutta matura, con sensazioni speziate di estrema eleganza. Al gusto è caldo, pieno, con tannini evidenti ma morbidi. Vino adatto a un lungo invecchiamento.
Abbinamenti consigliati	È un vino che ben si accompagna a carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.