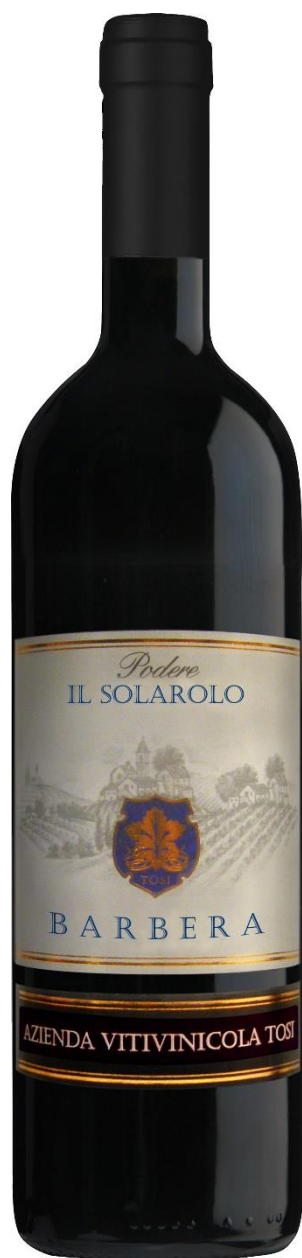


## IL SOLAROLO 2018

PROVINCIA DI PAVIA IGT - BARBERA

Barbera (frizzante)



<b>Vitigni</b>	Barbera (min 85%); croatina, uva rara e vespolina (max 15%).
<b>Zona di produzione</b>	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale).
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice.
<b>Resa</b>	100 quintali per ettaro.
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro.
<b>Vendemmia</b>	In parte manuale e in parte meccanica nella seconda metà di settembre.
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 18-19% Acidità totale: 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. Maturazione di circa 6 mesi in serbatoi di acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Gradazione alcolica: 12% vol Acidità totale: 7 g/l pH: 3,3 Pressione: 2 bar
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16 °C
<b>Note di degustazione</b>	Vino di colore rosso rubino intenso con profumo vinoso. Al gusto è fresco, sapido e vivace.
<b>Abbinamenti consigliati</b>	È un vino che ben si accompagna a salumi, carni rosse, arrostiti e cacciagione da piuma.