



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



BARBERA IGT 2023

Provincia di Pavia

TIPO

vino rosso frizzante

VITIGNI

95% Barbera 5% Uva Rara e Croatina

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente, questo permette di effettuare un'attenta selezione. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi.

Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine, delicato, elegante con particolari profumi di spezie e miele. Notevoli i sentori fruttati e floreali tipici della varietà. Al palato leggermente vivace ha sapore gradevole, fresco, intenso, sapido con giusta persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ACCOSTAMENTI

si accompagna con piatti tipici oltrepadani, carni rosse, bolliti, arrostiti e salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20° C. Stappare la bottiglia al momento

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com