



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**OLTREPO PAVESE
BARBERA DOC 2024
GRIGNOLONA**

TIPO

vino rosso fermo

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 rosso rubino vivace, ha profumo vinoso, intenso e pulito, fresco se giovane. Al palato è armonico ed avvolgente, asciutto di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

ACCOSTAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20° C. Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti