



**BARBERA**

*Vino di vigna*

## Colli Bolognesi Barbera Doc

### Degustazione

Color rosso porpora intenso, con note di frutta rossa come prugne mature, ciliegie e duroni, buon corpo ed acidità.

### Naso

Profumi di rosa e viola, frutti rossi prugne e le ciliegie, duroni, mirtilli con un finale speziato che ricorda il ginepro e la liquirizia

### Palato

Caldo, morbido, avvolgente, una buona acidità che sostiene la bevuta.

### Cosa dicono di lui

Fresca, corposa, con un accenno di speziatura, tannino delicato ed elegante, una buona acidità ne fanno uno delle mie proposte preferite dei Colli Bolognesi

*Gustami eccellenze - Giovanni Tinti*

### Abbinamento

Salame, ragù di cinghiale, coppone di maiale, arrostiti di carne bianca.

**AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI**

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA  
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM

# BARBERA

*Vino di vigna*

## Colli Bolognesi Barbera Doc

*Scheda Tecnica*

UVA	100% BARBERA
VIGNETO	CASTELLO DI SERRAVALLE VALSAMOGGIA BOLOGNA
SUOLI	ARGILLE, ARGILLE MARNOSE E SILTOSE, ARENITE STRATIFICATA E SABBIE GIALLE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE HA / QT	120
VENDEMMIA	DA FINE AGOSTO, MECCANICA
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO	L'UVA VIENE LASCIATA IN VASCHE D'ACCIAIO INTERA, MATURAZIONE SULLE BUCCE PER MINIMINO 15 GIORNI SINO AD UN MESE, SEGUE SVINATURA E PRESSATURA SOFFICE. IL VINO RESTA DURANTE L'INVERNO IN SERBATOI D'ACCIAIO. IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA.
BOTTIGLIA	BORDOLESE LEGGERA - 0,75 L
TAPPATURA	CANNA DA ZUCCHERO - BIODEGRADABILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C

### Analisi del Vino

ALCOL	13,5 % VOL
ZUCCHERI	0,43 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	6,08 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	38 MG/L
ESTRATTO SECCO N.R.	31,2 G/L
VINTAGE	2020

**AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI**

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA  
ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM