



Barbera Frizzante

Colli Bolognesi Barbera Frizzante DOC

Rifermentato in bottiglia

Degustazione

Rosata, limpida, secca e divertente. La tradizionale rifermentazione in bottiglia rivisitata dalle mani di un giovane vignaiolo.

Naso

Piccoli frutti rossi, come i ribes, lamponi e le ciliegie ferrovia, non troppo mature.

Palato

Secco ed asciutto, bollicina di media finezza, persistente, sapido e fresco vivo.

Cosa dicono di lei

Morbidezza e finezza si combinano perfettamente con l'acidità sostenuta, per un sorso succoso e prolungato, rotondità, ampiezza e profondità aromatica.

Slow Wine 2017

Abbinamenti

Salame e salumi, tigelle con il pesto, salsiccia e friggione, costolone di maiale alla griglia. Gramigna al ragù di salsiccia, cucina tradizionale emiliana in genere.

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

CASTELLO DI SERRAVALLE - VALSAMOGGIA - BOLOGNA - EMILIA-ROMAGNA

ITALIA - WWW.FEDRIZZIVINI.COM - INFO@FEDRIZZIVINI.COM

Barbera Frizzante

Rifermentato in bottiglia

Colli Bolognesi Barbera Frizzante DOC

Scheda Tecnica

UVA	100% BARBERA
ZONA DI PRODUZIONE	CASTELLO DI SERRAVALLE VALSAMOGGIA, BOLOGNA - EMILIA ROMAGNA
SUOLI	SABBIE ARENITICHE POCO CEMENTATE ED ARGILLE MARNOSE E SILTOSE
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
PRODUZIONE PER ETTARO	120 QUINTALI
VENDEMMIA	DA FINE AGOSTO. DIRASPATURA DELLE UVE E PRESSATURA SOFFICE, LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI D'ACCIAIO
AFFINAMENTO	LA SECONDA FERMENTAZIONE AVVIENE SEMPRE CON L'AGGIUNTA DI MOSTO ED IL VINO RIMANE A CONTATTO CON LE BUCCE PER ALMENO 9 MESI. SBOCCATO ALLA VOLÉ E RITAPPATO.
BOTTIGLIA	CHAMPENOISE - 0,75 L
TAPPATURA	SUGHERO NATURALE AGGLOMERATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C

Analisi del Vino

ALCOL	12 % VOL
ZUCCHERI	0,01 GR/L
ACIDIITÀ TOTALE	7,44 GR/L
SOVRA PRESSIONE (20°)	2.5 ATM
ESTRATTO SECCO N.R.	21.4 GR/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOT.	31 MG/L
VINTAGE	SENZA ANNATA

AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRO FEDRIZZI

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