



Azienda Agricola Calatroni



## BARBERA

BARBERA OLTREPÒ PAVESE DOC (FERMO)

Proviene da un terreno particolarmente adatto alla coltivazione del Barbera, grazie alla presenza di argilla e carbone. Subisce una selezione in vigna con piena attenzione alla potatura verde. Il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze anti-parassitarie e insetticidi.

### *Caratteristiche del vigneto*

Tipo di allevamento	Cordone libero
Tipo di potatura	Casarsa
Esposizione	Nord, Nord-Est
Ceppi per ettaro	4.000-4.500
Resa per ettaro	95 quintali

### *Note di degustazione*

Colore	Rosso intenso con riflessi violacei
Profumo	Spiccato, vinoso, confettura di bosco.
Sapore	Robusto, con nota leggermente acida e struttura da Barbera.
Abbinamenti	Carni rosse, bolliti, stracotti.
Temperatura di servizio	15-18 °C

Azienda Agricola Calatroni

Località Casa Grande 7 - 27040 Montecalvo Versiggia (PV)

Telefono e Fax: 0385.99013 - email: [info@calatronivini.it](mailto:info@calatronivini.it) - [www.calatronivini.it](http://www.calatronivini.it)