



## **CHE BARBERA! BARBERA PROVINCIA DI PAVIA IGP**



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare nei comuni di Torricella Verzate e di Mariano di Casteggio

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: Argilloso-Sabbioso

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 20 anni

UVAGGIO: 100% Barbera

RESA PER ETTARO: 60 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre

### **OPERAZIONI AGRONOMICHE**

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata. La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

### **OPERAZIONI ENOLOGICHE**

La vinificazione ha inizio con la diraspapigiatura, per passare, dopo un periodo di pre-macerazione a freddo di circa dieci giorni, alla fermentazione alcolica. Dopo circa 12 giorni. Alla svinatura, si estrae il vino fiore. Dopo tre travasi la Barbera a questo punto seguirà due destinazioni: affinamento in barriques francesi per divenire "I GELSI" o stoccaggio di almeno un anno in vasca di cemento, per poi essere stabilizzata e imbottigliata giovane e fruttata (CHE BARBERA!).

## **SCHEDA TECNICA**

*Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora.*

*Profumo: intenso e netto con marcati sentori di frutti rossi (mora, ribes e marasca) e una leggera speziatura.*

*Sapore: al palato si presenta corposo e strutturato, caratterizzato da un'acidità equilibrata ad una buona persistenza.*

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	14,50 % vol
	-Zuccheri residui:	2 g/l
	-Acidità:	6,00 g/l
	- pH:	3,42
	-Estratto secco:	29,00

## **ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO**

*Barbera e Nebbiolo hanno una tradizione storica in Oltrepò Pavese, essendo un tempo Antico Piemonte.*

*Accompagnamento: freschezza e struttura rendono questo vino adatto a piatti sapidi e grassi; il tradizionale salame di Varzi all'antipasto, ravioli di stufato e risotto con salsiccia, tartare di fassona e tagliata di manzo agli aromi trovano un ottimo abbinamento a "CHE BARBERA!"*

*Anche un abbinamento ittico potrebbe essere ottimale su una zuppa di calamari e ceci o sul merluzzo arrosto.*

*Temperatura di servizio: 16° - 18°C.*

*Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.*

## **PRODUZIONE**

*6.200 bottigliePrima annata prodotta 2020*