CASTELLO DI CIGOGNOLA

L'ALA

Barbera
Provincia di Pavia IGT
Fermentazione in grappoli interi, invecchiamento per 10 mesi in tonneaux da 600L

Barbera

L’antica tecnica del taglio del tralcio interrompe il flusso di liquidi dalla vite al grappolo, inducendo un appassimento dell’uva e intensificando la concentrazione del succo. Gli acini rimangono inondati di luce solare che dona ampiezza e profondità allo spettro aromatico sviluppato nella buccia: il sapore acidulo e fruttato dell’uva matura viene così avvolto da una morbida dolcezza.

Classificazione	IGT Provincia di Pavia
Tipologia	Rosso fermo
Vitigno	100% Barbera

Grado Alcolico	14,50%
Servire a	16-18°C
Longevità	10-15 anni