

Risi Mariacristina

Azienda Agricola

BARBERA Provincia di Pavia IGT

13%

Grado
alcolico

100%

Barbera

18°

Temperatura
di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Indicazione Geografica Tipica
- ZONA DI PRODUZIONE: Montebello della Battaglia
- TIPO DI TERRENO: argilloso
- EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in cassette
- DENSITA' D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

NOTE SENSORIALI

- **COLORE:** rosso rubino carico con riflessi violacei
- **PROFUMO:** frutti a piccola bacca su note di mora e mirtillo
- **SAPORE:** secco di medio corpo, equilibrato nella sua acidità e gradevole rotondità del tannino

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico:	13% vol
Acidità:	6,80 g/L
PH:	3,10
Estratto secco:	30,00

ABBINAMENTI

Secondi piatti con cottura media, spezzatini con verdure o maiale
Ossobuco alla milanese

SERVIZIO

- **TEMPERATURA:** 18° C
- **MODO:** stappare la bottiglia al momento

DETTAGLI

- **Vinificazione:** raccolta delle uve dai terreni più vocati, macerazione media di 6/8 giorni con rimontaggi giornalieri
- **Affinamento:** sosta in vasche d'acciaio per 6/8 mesi
- **Imbottigliamento:** mesi di maggio

