

# FREDO

2019 BARBERA RISERVA



## DENOMINAZIONE

Oltrepò Pavese DOC Barbera Riserva

## VARIETÀ

100% BARBERA

## ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

## VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti nella nostra proprietà in Santa Giuletta, e caratterizzati da terreno principalmente argilloso. L'età media delle viti è di 30 anni, il sistema di allevamento è a *guyot*.

## PERIODO DI RACCOLTA

Verso la metà di settembre, l'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione esclusivamente manuale.

## VINIFICAZIONE

Alla macerazione pre-fermentativa a freddo, segue la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocontrollate per circa due settimane durante le quali vengono effettuati frequenti rimontaggi e "délèstages". Segue una macerazione post-fermentativa sulle bucce e, dopo la svinatura, il vino viene trasferito in *barriques* dove svolge la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Circa 10 mesi in *barriques* di rovere francese e successivi 10 mesi in botti da 25hl. Segue un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con intensi aromi di frutta matura, tra cui prevalgono ciliegia, mora e prugna, e con un floreale di violetta e una delicata speziatura.

Al palato è strutturato e complesso, dal finale persistente e bilanciato da una fresca acidità.

## PRODUZIONE ANNATA 2019

4877 bottiglie, 297 magnum, 15 jéroboam e 10 réhoboam