

# FREDO

BARBERA RISERVA 2019



## 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 quarant'anni e 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

Il vino affina per circa dieci mesi in *barriques* di rovere francese e, successivamente, circa dieci mesi in botte grande. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa sei 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