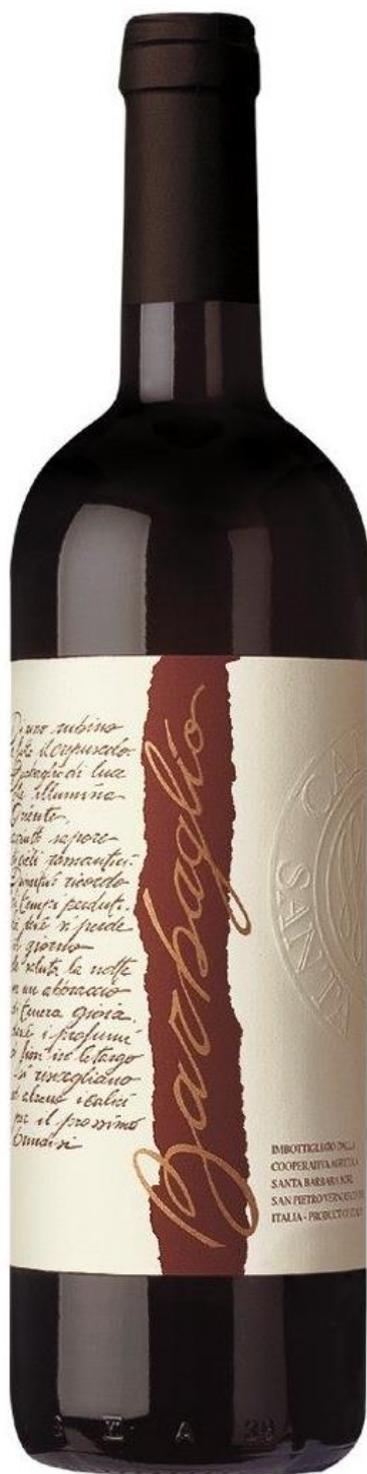


P.S  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Barboglio

## *Cantine Santa Barbara*

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.P.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>REGIONE</b>	Puglia
<b>PROVINCIA</b>	Brindisi
<b>VITIGNO</b>	80% Negroamaro, 20% Primitivo
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Alberello
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, seconda decade di Settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sei/sette giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26 °C.

### AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica completata il vino sosta in botti di rovere di Slavonia (capacità di 80 q) per circa 8-10 mesi.

### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino intenso, rivela un bouquet dai profumi marcati, gradevolissimo, che ricorda l'essenza del rovere fra mille sfumature di mandorla tostata e prugne. Ha una durata di 4 anni, se conservato in cantine idonee.

Si abbina bene con arrostiti di vitello, manzo e formaggi stagionati.

### FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.