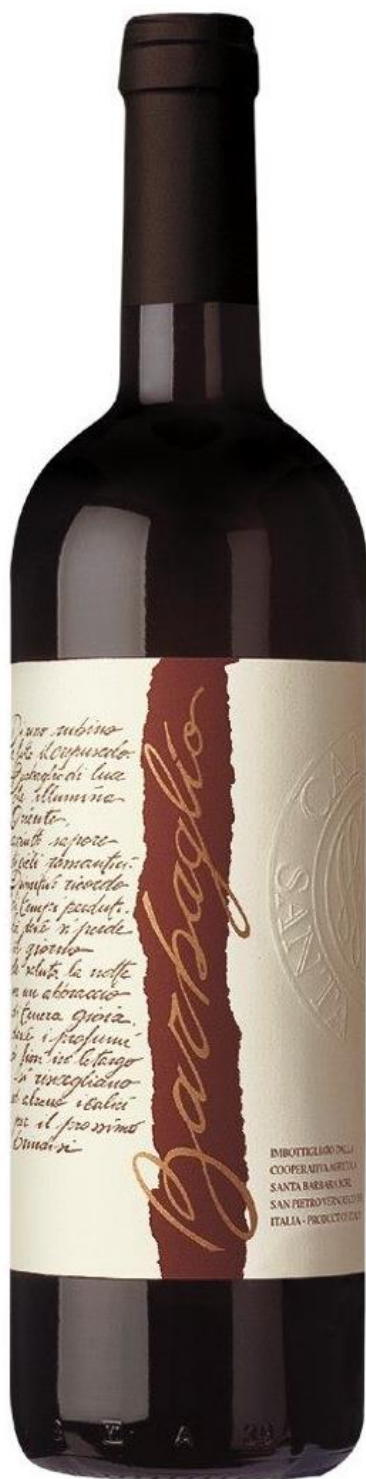


P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Barboglio

Cantine Santa Barbara

CLASSIFICAZIONE	I.G.P.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Puglia
PROVINCIA	Brindisi
VITIGNO	80% Negroamaro, 20% Primitivo
TIPOLOGIA AGRICOLA	Alberello
VENDEMMIA	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.