



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

BARBERA FERMO

€5.12 (incluso 22 % I.V.A.)

BARBERA

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO ROSSO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

26.99 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /12 Do Q

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione tradizionale di sole uve Barbera perfettamente sane ed altamente selezionate nelle colline dove si lavora ancora la vite con cuore e passione. I vitigni hanno una resa massima di 80/85 q.li per ettaro. La lavorazione avviene con una tradizionale fermentazione sulle bucce, proseguendo con un affinamento di 12 mesi circa in botti di rovere e poi di 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei, mentre il sapore è intenso, speziato e caldo.

ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna, in particolare, a piatti importanti ed a carni rosse.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)