ACQUISTATO IL .....

"Garboso" Barbera Oltrepò Pavese DOC 2019



La Barbera gentile e immediata

Garboso è una Barbera in purezza, gentile e immediata che nasce da una lavorazione tutta in acciaio a temperatura controllata. Un bel vino, reso più simpatico dal tono rubino acceso che rivela quando viene versato nel bicchiere. Un vino del territorio, piacevolmente fruttato. Al naso rivela netti i sentori di prugna molto matura e di fragolina di bosco. In bocca, invece, garantisce un sorso pieno e di eccellente bevibilità. Ben sostenuto da una fresca acidità, questo vino non rischia di rimanere a lungo abbandonato sul tavolo. Finirà, al contrario, con il monopolizzare la discussione tra tutti. Per chi lo preferisce abbinato alla carne, magari a un bel arrosto di manzo, o chi invece lo vede meglio abbinato a un pezzetto di formaggio saporito. Ai commensali l'ardua sentenza.

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905. All'epoca i vigneti erano disposti solo su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". L'obiettivo del fondatore, condiviso anche dalle moderne generazioni, era (ed è) quello di dar vita a vini di qualità, promuovendo una viticoltura rispettosa dell'ambiente, capace di preservare la sanità dei terreni, da lasciare come patrimonio per le generazioni future. Inoltre sviluppare e conservare la biodiversità, privilegiando le risorse naturali, ma soprattutto valorizzare i vitigni del territorio, favorendo la sperimentazione per migliorare la produzione di qualità e dar vita così a nuove creazioni. Insomma, non certo un obiettivo alla portata di chiunque. Eppure, in oltre un secolo di storia, le Fracce hanno contribuito non poco alla valorizzazione del proprio habitat, dando vita a vini di qualità e di carattere, nel cuore dell' Oltrepò Pavese.

La Vigna

Terreno	argilloso-sabbioso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% barbera
Gradazione	14.5%
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	La macerazione dura 5 giorni, a una temperatura massima di 28 °C, con frequenti rimontaggi nei primi 3 giorni.
Sensazioni	Piacevolmente fruttato, prugna molto matura, fragolina di bosco dal colore Rosso rubino intenso. Pieno, rotondo, di eccellente bevibilità, snello, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821