

OP BARBERA

Bruno Verdi

Campo del Marrone 2015

Denominazione: Oltrepo' Pavese Barbera Doc

Nome: Campo del Marrone

Uvaggio: Barbera 100%.

Tipologia: Rosso fermo.

Grado alcolico: 15,5% Vol.

Acidità totale: 6,2 g./l.

Vigneti: Comune di Canneto Pavese.

150/200 m. s.l.m. densità media 6000c./Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale, potatura Guyot semplice.

Resa uva per Ha.: Q.li 70/80

Raccolta delle uve: Manuale, con trasporto immediato alla cantina in piccoli contenitori di acciaio inox.

Vinificazione: Diraspapigiatura soffice. Fermentazione alcolica in parte per 20 giorni in tini da 500/750 lt. con follature manuali giornaliere ed in parte in piccole vasche di cemento.

Maturazione: Fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica in botti da 5 Hl. della Stiria, 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio.

Permanenza in legno: 12 mesi.

Filtrazione e imbottigliamento: Il vino già stabilizzato dal legno non ha bisogno di particolari trattamenti di filtrazione.

Colore: Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Profumo: Intenso, pieno, armonico con sentori di viola, cuoio, tabacco e mentuccia. Frutto carnoso e sfumature pepate.

Sapore: Centro bocca saldo e compatto, sviluppo sciolto e saporito con lunga persistenza di ciliegia, di buon equilibrio, di giusto corpo

Abbinamenti: Brasati, cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

Riconoscimenti:

Tre viti e ½ Guida Vitae AIS 2018 *ttttt*

91/100 Guida Maroni 2018

90/100 Guida Essenziale Cernilli 2018

Quattro Rose Viniplus AIS 2018 ******

2 bicchieri Vini d'Italia 2018 Gambero Rosso *II*



Bruno Verdi

Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergomberra 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it

Annata 2012 nella **TOP 100 Vini da Riassaggiare**
Guida Vini de l'Espresso 2018