





## TENUTA GAGLIARDI

### SANNIO DOC BARBERA

Denominazione di Origine Controllata

**Zona di produzione:** colline del Sannio Beneventano.

**Ubicazione vigneti:** 300 s.l.m.

**Uvaggio:** Barbera 100% in purezza.

**Tipo di terreni:** argilloso calcareo.

**Esposizione vigneto:** sud.

**Epoca vendemmia:** seconda decade di ottobre.

**Vinificazione:** con macerazione e delestage.

**Fermentazione:** con controllo della temperatura.

**Affinamento:** in acciaio e in bottiglia.

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 5,00 per mille.

**Residuo zuccherino:** tracce.

**Estratto secco:** 32,00.

**Confezionamento:** bordolese storica, tappo in sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino più o meno intenso, profumo tipico caratteristico floreale, sapore vinoso, morbido, vellutato.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C.

**Abbinamenti consigliati:** primi piatti a base di carne e formaggi semistagionati.

**Bicchieri da degustazione consigliato:** calice di media ampiezza

