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.
Bicchiere da degustazione consigliato: calice di media ampiezza