



AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL SANTO

Campo dei Frati

Varietà Uva

Barbera 100%

Tipo di raccolta

Manuale - tardiva, da vigneti con esposizione a sud-est del comune di Pietra de' Giorgi

Sistema di vinificazione:

- Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata.
 - 10 giorni di contatto con le bucce.
- Quattro mesi di maturazione in botte di legno.

Analisi Organolettica

Colore rosso rubino leggermente carico, brillante, con buona viscosità. Al naso è netto, integro, fine, intenso e pulito; piacevoli i sentori di marasca e viola. È un susseguirsi di richiami a bacche succose e nere, grande morbidezza gustativa, asciutto, di struttura e buona persistenza. Ben accompagna piatti di carne leggermente grassi, è ottimo sui bolliti misti.