



Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

CRESSJDA

BARBERA RUBICONE
FRIZZANTE IGT



Varietà uve: Barbera 100%

Dati analitici: vino rosso secco, frizzante

Grado alcolico: 13% vol.

Area di produzione: colline imolesi e dell'area circostante

Terreno: medio impasto misto argilloso e calcareo

Altitudine: 85/140 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 16 tonn./ha.

Pigiatura e fermentazione: acini raccolti manualmente e immediatamente pigiati in modo soffice

La fermentazione si raggiunge in circa 8-10 giorni di macerazione a temperatura controllata

Conservazione: in autoclave di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con una ricca schiuma violacea.

Profumo: pieno, intenso e vinoso. Armonioso e leggermente fruttato.

Gusto: secco, armonico e persistente. Leggeremente fruttato.

Consigli del produttore: perfetto per arrosti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e bistecche alla griglia, piatti corposi in genere.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Provenienza: Prodotto in Italia
Contiene Solfiti