



TENUTA RICCARDI
VINI DAL 1912

ORODELPO®



BARBERA
FERMO

NOTE TECNICHE

Tipologia: Barbera IGT Provincia di Pavia Fermo

Uve: 100% Barbera

Annata: 2017

Gradazione: 12%

Temperatura di Fermentazione: 25°

Lavorazione: rifermentazione in autoclave

Tempi di affinamento: 3 mesi in vasca

Contenitori di attinamento: acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato, sentore di frutti rossi

Palato: vinoso

Abbinamenti: salumi, minestrone alla milanese, cacciagione,, anatra e brasati

Temperatura di servizio consigliata: 18°

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Zona: Santa Maria della Versa

Vigneto: Pizzocorvo

Esposizione: sud-ovest

Allevamento: guyot

Età impianto: 1985

Raccolta: a mano

Codice prodotto: 201705B

Tenuta Riccardi – Vini dal 1912

Loc. Casino di Soriasco, 1 - Santa Maria della Versa – PV

www.tenutariccardi.com