



TIZZANO

BARBERA

Vitigno	<i>Barbera</i>
Zona di produzione	<i>Colli Bolognesi, microzona Colline Marconiane</i>
Esposizione	<i>Sud-Est</i>
Altitudine media	<i>250m s.l.m.</i>
Giacitura	<i>Collinare</i>
Composizione del terreno	<i>Medio impasto, tendente calcareo</i>
Densità viti	<i>2800 ceppi per Ha</i>
Resa di uva per Ha	<i>QI 70/75</i>
Forma di allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Potatura	<i>Invernale manuale ed in estate se occorre diradamento dei grappoli</i>
Vendemmia	<i>Manuale dopo attento esame degli indici di maturazione, prima della raccolta leggera spampinatura per meglio esporre i grappoli al sole</i>
Vinificazione	<p><i>Uve dirasbate e pigiate in maniera soffice, macerazione per 8/10 giorni in vasca di acciaio con temperatura entro i 28° C, rimontaggi manuali e frequenti delestage nelle fasi iniziali della fermentazione. La macerazione è gestita con l'obiettivo di estrarre i tannini più morbidi ed ottenere vini di grande struttura ed equilibrio.</i></p> <p><i>Il Barbera fonda la sua originalità sul particolare equilibrio fra sensazioni gustative dolci e acide, è per questo che alla fermentazione alcolica fa seguito la fermentazione malolattica, grazie alla quale il vino raggiunge il suo pieno equilibrio e la sua migliore espressione.</i></p>
Affinamento in bottiglia	<i>Almeno 3 mesi</i>
Tenore alcolico	<i>12,50%</i>
Caratteristiche organolettiche	<i>Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Secco, di corpo. Leggermente tannico, armonico</i>
Abbinamento	<i>Si abbina con carni arrostate, formaggi stagionati</i>
Temperatura di servizio	<i>16/18° C</i>

Tizzano Società Agricola S.r.l.

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. e Fax 051-571208 / 051-577665 – sito web: www.tizzano.it e-mail: info@tizzano.it

Cap. soc. 364.000,00 i.v. – Reg. Imprese di BO e Cod. Fisc. 00614590370 – R.E.A. 200768/BO –Part. IVA 00518731203