Barbera Fermo

Esplora il Barbera . Fermo della Cantina Alessi, un vino che cattura l’eleganza e il carattere distintivo dell’Oltrepò Pavese.

Con i suoi profumi intensi e il sapore robusto, questo vino è perfetto per accompagnare piatti di carne e formaggi stagionati. Scopri di più e acquista ora per un’esperienza enologica indimenticabile.

Caratteristiche del Barbera . Fermo

- **Vitigno**: 100% Barbera.
- **12% Vol**
- **75 Cl**
- **Tipologia**: Vino fermo.
- **Acidità minima :** 6,00
- **Residuo zuccherino :** 12 gr x lt
- **Resa :** 120 qty x ettaro
- **Colore**: Rosso rubino intenso.
- **Profumo**: Intenso e complesso, con note di frutti di bosco maturi, spezie e sentori leggermente terrosi.
- **Sapore**: Corposo, morbido e armonico, con un finale persistente e piacevolmente tannico.

Abbinamenti Gastronomici

Il Barbera . Fermo si abbina magnificamente con:

- **Primi Piatti**: Risotti alla milanese, pappardelle al ragù.
- **Secondi Piatti**: Carni rosse grigliate, brasati e cacciagione.
- **Formaggi**: Formaggi stagionati e pecorini.

Temperatura di Servizio

Si consiglia di servire il Barbera . Fermo a una temperatura di circa 18°C per esaltarne la complessità aromatica e la struttura robusta.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Barbera sono selezionate manualmente durante la vendemmia per garantire la massima qualità. La vinificazione avviene con cura e attenzione ai dettagli, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia che permette al vino di sviluppare pienamente le sue caratteristiche distintive.