



Oltrepo Pavese Rosso Riserva Furnace

Esplora l’ Oltrepo Pavese Rosso Riserva Furnace riserva, un vino rosso che incanta per la sua eleganza e complessità

Ottenuto da uve di Barbera e Croatina coltivate con passione e dedizione, questo vino rosso si distingue per la sua profonda complessità e la sua eleganza raffinata.

Caratteristiche del Oltrepo Pavese Rosso Riserva Furnace

- **Vitigno:** Barbera e Croatina
- **Annata:** 2019.
- **14,5% Vol**
- **75 Cl**
- **Acidità:** 5,31 gr per litro
- **Residuo zuccherino:** 1,0 gr per litro
- **Produzione media del vigneto:** 80
- **Esposizione:** Sud Ovest
- **Tipo Terreno:** Argillo marnoso
- **Forma di allevamento:** Guyot/Casarsa
- **Potatura:** Manuale
- **Vinificazione:** Diraspapigiatura, svinatura dopo 10/12 giorni
- **Affinamento:** In Barrique minimo 24 mesi, con controlli di livelli e profumi
- **Affinamento min. In bottiglia:** 6 mesi
- **Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi granati.
- **Profumo:** Intenso e complesso, con note di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggeri sentori di vaniglia.
- **Sapore:** Morbido ma deciso, con un equilibrio perfetto tra frutta e tannini setosi. Persistente e armonico al palato.

Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente

Oltrepo Pavese Rosso Riserva Furnace

è grande vino rosso dell’Oltrepo Pavese, denota spiccate caratteristiche di nobilta`e finezza.

E’ indubbiamente un vino che si stacca dalla tipicita`dell’Oltrepo Pavese per le sue caratteristiche, esaltate da un affinamento di ventiquattro mesi in barriques in rovere Francese da 225 l, ed ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino con riflessi porpora.
Profumo complesso con sentori di liquirizia, tabacco, piccoli frutti di bosco, chiodi di garofano e viola.

Corpo consistente, tannini pieni ed avvolgenti con retrogusto di frutta matura.

Abbinare a cacciagione, carni rosse molto saporite.

Abbinamenti Gastronomici

si abbina splendidamente con:

- **Primi Piatti:** Pasta fresca con sughi di carne o funghi.
- **Secondi Piatti:** Carni rosse alla brace, brasati e cacciagione.

- **Formaggi:** Formaggi stagionati e pecorini.

Temperatura di Servizio

Si consiglia di servire il a una temperatura di circa 16-18°C per esaltare al meglio la sua complessità aromatica e la sua struttura.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente quando raggiungono la perfetta maturazione.

La vinificazione avviene con un processo che mira a preservare le caratteristiche naturali del vitigno, seguita da un periodo di affinamento in botti di legno che conferisce al vino la sua eleganza e complessità.