

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Montagna - Bertè Cordini

## NOME DEL VINO

Francesco Montagna Barbera  
frizzante Impronte

## DENOMINAZIONE

Barbera Provincia di Pavia Igt

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

## VINIFICAZIONE

Macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C. Il vino viene poi sottoposto ad una seconda fermentazione per la presa di spuma ad una temperatura controllata (16-18°C).

## AFFINAMENTO

nessun affinamento, vino giovane.

## VITIGNO/I

100% Barbera

## ALLEVAMENTO

Controspalliera

## ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

## ALTITUDINE

230 m slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

## ETTARI VITATI

2

## RESA PER ETTARO

10000 kg/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Berté

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

80.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

12

## CODICE SAP

D1079