# BAR-NOT IGT

Vino ottenuto da uve Barbera e Pinot nero.

**UVE**

50% barbera, 50% pinot nero.

**VIGNETI**

Pinot nero: mt 2,50 interfilare, mt 0,90 interceppo. Carico di gemme per ceppo 10 -18. Terreno: argilloso. Barbera: mt 2,50 interfilare, mt 1,00 interceppo. Terreno argillo calcareo con buona dotazione di sostanza organica. Carico di gemme per ceppo 15-18. I vigneti sono inerbiti, come concime viene utilizzata solo l'erba di sfalcio. I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale vengono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

**RESA**

30-40 q ha.

**VENDEMMIA**

Pinot nero fine agosto, barbera fine settembre inizio ottobre, raccolta manuale delle uve.

**ALCOOL**

12,5 % volume.

**VINIFICAZIONE**

La vinificazione viene effettuata separatamente in vasche di acciaio previa diraspatura, contatto con le bucce per 10 giorni. Dopo la vinificazione assemblaggio dei mosti.

**AFFINAMENTO**

In vasche di acciaio per 4-5 mesi, breve passaggio in legno in barrique di secondo-terzo passaggio, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

**DEGUSTAZIONE**

Nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino. Buona consistenza. Al naso è intenso con buona complessità, fine con note di frutta rossa e di spezie dolci. In bocca buona tannicità ed acidità ammorbidite dal passaggio in legno. Note di frutta rossa matura, spezie dolci e tabacco.

**SERVIZIO**

18-20°C.

**ABBINAMENTI**

Ravioli di carne al sugo di brasato, risotti della tradizione come alla salsiccia o ai fegatini, stracotti, selvaggina.

Azienda Agricola Antonio Dellabianca P.zza Casa Nuova, 3 - Pietra De' Giorgi (PV) - Tel. 0385 85291 - shop.antoniodellabianca.it