




TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese è un'espressione che contiene molti mondi: dalla prodigiosa varietà naturale dei suoli e dei terreni, alla continuità storica della coltivazione della vite, prediletta dalle tribù Galliche e riportata in auge dai monaci benedettini nel Medioevo. Il Bosco è una rappresentazione delle molte anime del territorio, con i suoi vigneti curati come giardini che accolgono le tipiche varietà di uve tradizionali così come quelle internazionali. In particolare il Pinot Nero, che qui trova l'incanto di un felice incontro con il terroir perfetto per esaltarne carattere, finezza ed eleganza. I profumi intensi e i tratti seducenti dei vini de Il Bosco sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.

Barbera Vivace



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



UVE

Barbera in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito tra i 16 - 18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la macerazione delicata delle bucce il mosto viene lasciato per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox dove subisce una leggera rifermentazione prima dell'imbottigliamento, che gli conferisce un tocco di naturale briosità e piacevole effervescenza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con allegre sfumature violacee.

PROFUMO: gradevolmente vinoso, delicato, fresco con sentori di rosa.

SAPORE: piacevolmente fresco, ricco, vivace, garbatamente ammandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

