



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

347 M.S.L.M. ROSSO FERMO IGT

QUESTO VINO NASCE DA UN BLEND DI BARBERA (80%) E CROATINA (20%) COLTIVATE NEL VIGNETO POSTO A FIANCO DELLA VECCHIA SCUOLA ELEMENTARE DELLA FRAZIONE TORRONE DI SANTA MARIA DELLA VERSA.

LE UVE SONO RACCOLTE A PIENA MATURAZIONE E VINIFICATE IN ACCIAIO CON UNA MACERAZIONE SULLE BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI. IL MOSTO CHE NE DERIVA RIPOSA ALCUNI MESI NELLE VASCHE DI CEMENTO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

NOTE DI FRUTTA ROSSA E BALSAMICHE SI AMALGAMANO IN UN CALICE DENSO, POTENTE E RICCO DI TANNINI DI GRANA FINE.

SUGGERIAMO DI SERVIRLO A CIRCA 18 °C. PERFETTO CON UN SECONDO PIATTO COME IL BRASATO DI MANZO, NELLA MIGLIORE TRADIZIONE DELLA VALLE VERSA.

