



# Barbera Marona

**Denominazione e tipologia :** Barbera IGT Provincia di Pavia -rosso secco fermo

**Vitigno:** Barbera ( 85-90 % ) ,Croatina ( 10-15 % )

**Comune di Produzione:** Finigeto di Montalto Pavese

**Suolo:** Marnoso con striature calcaree – Altitudine mt.330 s.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice – Resa in uva per Ha 65-70 q.li

**Vinificazione:** solitamente a fine settembre l'uva viene raccolta manualmente ; Successivamente viene diraspata e lasciata fermentare con i lieviti indigeni in macerazione con le bucce per 10 giorni in vasche di cemento sotterranee senza controllo di temperatura. Dopo la svinatura viene fatto affinare almeno 18 mesi in tonneaux di rovere francese da 550 lt. senza effettuare alcuna chiarifica o stabilizzazione ; quindi viene imbottigliato senza filtrazione e lasciato riposare per almeno ulteriori 6 mesi in bottiglia al buio ed essere messo in vendita almeno dopo 24 mesi dalla vendemmia.

**Tenore Alcolico:** 14,5 % vol.

**Riconoscimenti :** Due bicchieri rossi Gambero Rosso finalista tre bicchieri