

Pavonessa

BARBERA FRIZZANTE

Vitigno:
85% Barbera, 15% altri vitigni tipici

Vinificazione:
fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 8 giorni ad una temperatura massima di 26/28° C. Il vino ottenuto viene poi fatto rifermentare in autoclave per ottenere una leggera presa di spuma.

Affinamento:
vino di pronta beva, 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:
rosso porpora con riflessi violacei, profumo fragrante di rosa, piccoli frutti rossi, marasca, piacevole e delicato, reso fresco dalla leggera effervescenza.

Si accompagna a:
antipasti di salumi, pasta con salse leggere, insalate e verdure, pesci d'acqua dolce.

Quantita' prodotta:
7000 bottiglie



Grape Variety:
85% Barbera, 15% other typical varieties

Winemaking process:
fermentation takes place in stainless-steel vats, for about 8 days at max temperature of 26/28°C. The wine obtained is re-fermented in pressurised tanks to create its typically sparkling character.

Refining:
for immediate consumption.

Organoleptic characteristics:
purplish-red with violet hints, fragrant scent of roses, small red berries and cherries. Pleasant and delicate flavour, freshened by its slight sparkle.

Serve with:
sliced meats and sausages, pasta with light sauces, salads and vegetable dishes, freshwater fish.

Production:
7000 bottles.

laGiribaldina

Vitigno:
85% Barbera, 15%
altri vitigni tipici

Provenienza uve:
Comune di
Calamandrana,
Regione San Vito

Vigneti:
vigneto "Giribaldi"
superficie 0,9 ettari
ceppi/ha 5600;

Esposizione:
est

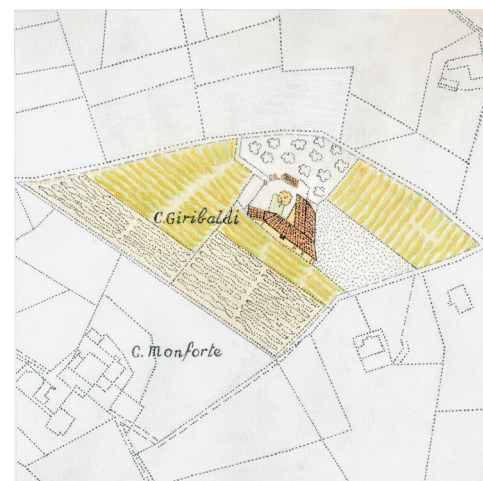
Resa:
circa 80q/ha - 56 hl/ha

Suoli:
limoso-marnosi:
sabbia 40%,
limo 42%,
argilla 18%

Pavonessa

BARBERA FRIZZANTE

Da una vecchia vigna, dove accanto alla barbera sono presenti anche le altre varietà tipiche della zona: dolcetto, freisa e grignolino.



Produced with the grapes coming from an old vineyard, where Barbera variety grows in addition to other varieties such as Dolcetto, Freisa and Grignolino.

Grape Variety:
85% Barbera, 15% other typical varieties

Grapes origin:
Calamandrana - Regione San Vito

Vineyards:
"Vigneto Giribaldi"
area: 0.9 hectares; vines/ha 5600;

year of planting 1955;

exposure: east

Yield: approx. 8 t/ha- 56hl/ha

Soil: silty-marly:
sand 40%, silt 42%, clay 18%



Azienda Agricola La Giribaldina
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com