



# BARBERA IGT RUBICONE

## BRUSA

Indicazione Geografica Tipica

**Area Geografica**  
Emilia Romagna

**Uvaggio**  
Barbera

---

### Descrizione

Vino rosso intenso, la fermentazione alcolica avviene con un ceppo di lievito selezionato per 7 giorni a 25° C. Dopo la fermentazione, le bucce vengono pressate delicatamente e il vino viene trasferito in un serbatoio per completare la fermentazione alcolica. Il vino viene travasato dai lieviti di fermentazione prima della fermentazione malolattica. Invecchiamento in serbatoio.

---

### Note di degustazione

Il profumo vinoso è caratterizzato da un sapore ricco, adeguatamente tannico.

---

### Abbinamenti

Accoppiato saggiamente con arrosti di carne bianca. Ottimo con salami e formaggi.

---

**Grado Alcolico:** 11.00%

**Residuo Zuccherino:** 6 g/l

**Temperatura di servizio:** 16-18°

**Tappo:** RASO

**Formato:** 0.75