

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Rivetta”

Barbera IGT PV

Questo vino è prodotto dalle uve Barbera coltivate in un terreno scosceso lungo la strada agreste per raggiungere il Bosco Longhino.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumi: fini vinosi e fruttati, con sentori di marasca e viola.

Sapore: asciutto con percezioni tanniche, corposo con media persistenza.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, bolliti e brasati.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Grado alcolico: 13% vol.