



Venerdì 13 2013

Cantina: Barbara Avellino

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Lombardia

Vitigni: 65% Barbera, 35% Croatina

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Annata: 2013

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 36 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Risotti, Salumi, Selvaggina, Tartufo

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

Da uve Barbera e Croatina il Venerdì 13 viene ricavato da una vendemmia manuale con accurata scelta in vigna della uve, seguita da una macerazione lunga e intensa con cura delle vinacce, Fermentazione a temperatura controllata e affinamento esclusivamente in acciaio. Il Venerdì 13 di Barbara Avellino prende il nome dalla prima delle date che hanno lasciato un segno nella storia dell'azienda.

Note di degustazione

Varietale, rustico, di grande struttura e di gran corpo. Il Venerdì 13 di Barbara Avellino è piacevolissimo, dal colore rosso rubino intenso, netti profumi di frutta rossa, fiori sentori intriganti di spezie. La tannicità decisa ma mai troppo aggressiva del Venerdì 13 è affiancata da un corpo snello—spesso nervoso—e un'acidità che si fa sentire.