



SARTIERI  
1931

## TUXEDO

### La Sublinazione del Barbera

**Denominazione**  
Provincia di  
Pavia Indicazione  
Geografica Tipica  
Barbera

**Uvaggio**  
Barbera 100%

**Anno di impianto**  
1990 e 2005

**Vendemmia**  
Seconda metà  
di settembre

**Resa media  
per ettaro**  
110 quintali

**Vinificazione**  
Il mosto fermenta  
in botti di acciaio inox,  
dove avviene  
una macerazione  
sulle bucce per 21 giorni.

**Affinamento**  
12 mesi  
in bottiglia

**Titolo alcolometrico  
volumico**  
13,00% vol

**Caratteristiche  
visive**  
Rosso rubino

**Caratteristiche  
olfattive**  
Fiori rossi, ciliegia,  
piccoli frutti rossi

**Caratteristiche  
gustative**  
Morbido, rotondo,  
setoso con finale caldo,  
equilibrato e elegante

**Temperatura  
di servizio**  
16°-18°



Il colore rosso rubino lucente del nostro Tuxedo Gold Label preannuncia un barbera fermo che abbina corpo ed equilibrio, in cui la nota acida, tipica del suo vitigno non è stata volutamente celata ma solo arrotondata dai 12 mesi in bottiglia.

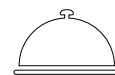
Tuxedo Gold si presenta al naos intenso con un bouquet dominato da fiori e piccoli frutti rossi che svaniscono piano per lasciare il posto alla ciliegia e a noti dolci di spezie.

In bocca è morbido rotondo e giustamente tannico con un finale lungo e armonioso.



**Calice  
consigliato**

Servire Tuxedo  
in un bicchiere dal calice  
ampio per permettere  
una corretta ossigenazione  
del vino e una migliore  
espressione olfattiva



**Abbinamenti  
gastronomici**

Pasta al sugo di carne,  
secondi di carne rossa,  
arrosti.