



Barbera Beneventano Igp

Provenienza

Provincia di Benevento - Vitigno coltivato in terreni freschi e sciolti di bassa collina

Vitigno

100% Barbera

Tecnica enologica

Macerazione delle bucce a temperatura controllata di 18 °C, pressatura soffice e primo affinamento in vasca. Processo di stabilizzazione a freddo ed affinamento in bottiglia.

Esame visivo: rosso violaceo intenso.

Esame olfattivo: fruttato e floreale intenso.

Esame gustativo: tipico di questo vino è riportare i sentori di frutta e di fiori; giustamente tannico e lungo.

Abbinamenti: pasta al forno, carne al sugo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 300322
- EAN cartone: 8 013392 300339
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie