



Barbera Beneventano Igp

Provenienza

Vitigno autoctono della provincia di Benevento, erroneamente associato all'omonimo vitigno piemontese.

Vitigno

100% Barbera

Tecnica enologica

Le uve sono di forma ovoidale e di una buona consistenza (come croccante), vengono fatte macerare in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di circa 22 °C, per un periodo di 7 giorni per ottenere il colorito che contraddistingue questo vino e l'entusiasmante intensità aromatica.

Esame visivo: rosso violaceo intenso.

Esame olfattivo: riconoscibile dai profumi di frutta e di fiori (viola).

Esame gustativo: asciutto, corposo, non tannico, molto piacevole.

Abbinamenti: bene si abbina a sapori più decisi, ma gradevole anche con gusti più delicati.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 18 °C ma non disdegna di essere assaporato più fresco.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 001175
- EAN cartone: 8 013392 600033
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie