



Cabernet Sauvignon Beneventano igt

Provenienza

Provincia di Benevento

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon

Tecnica enologica

L'uva raccolta a fine settembre viene posta in vinificazione per la macerazione di un periodo di 7/8 giorni. Affinamento in botti inox con breve passaggio in botti di legno.

Esame visivo: colore rosso con riflessi aranciati.

Esame olfattivo: note speziate miste a frutta.

Esame gustativo: morbido, equilibrato e secco.

Abbinamenti: carni rosse grigliate.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000284
- EAN cartone: 8 013392 000109
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie