



Barbera Beneventano Igp

Provenienza

Provincia di Benevento. Il vitigno trova le condizioni ottimali nei terreni a valle che sono più freschi e più grassi.

Vitigno

100% Barbera del Sannio.

Tecnica enologica

Macerazione delle bucce a temperatura controllata di 18° C, pressatura soffice e primo affinamento in vasca.

Esame visivo: rosso violaceo intenso.

Esame olfattivo: profumi alti, fruttato e floreale.

Esame gustativo: tipici di questo vino sono i sentori di frutta e di fiori, giustamente tannico e persistente.

Abbinamenti: pasta al forno, parmigiana, carne al sugo.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 14 °C.

- 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