



BARONE DI BERNAJ

Selection

Nero d'Avola

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

Vino dal colore rosso profondo con un profumo intenso di frutti maturi. Ha un sapore armonico con sentori di erbe aromatiche. Si abbina con salumi, formaggi, carni rosse e selvaggina.

Servire ad una temperatura di 18-20°C.

VITIGNO

NERO D'AVOLA 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

PROVENIENZA

Riesi (CL)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: NABB002
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 13,5%

Tipologia: D.O.C.
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308000999

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5x31x17,5 | Peso: 8,4 kg

CANTINE MADAUDO 1945

Messina, Salita Larderìa | Via Antonello da Messina - lotto n 7 - Villafranca Tirrena (ME)
cantinemadaudo.com