



# BARONE DI BERNAJ

*Selection*

## Inzolia

**TERRE SICILIANE**

*Indicazione Geografica Tipica*

Colore giallo paglierino con profumo leggermente aromatico. E' indicato per antipasti delicati accompagnati da nobili affettati e primi piatti di pesce della cucina isolana e Italiana. Servire ad una temperatura di 10-12°

**VITIGNO**  
INZOLIA 100%

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

**PROVENIENZA**  
Marsala (Trapani)

**CONSERVAZIONE**  
Da consumare subito o conservare per due/tre anni

Cod. Articolo: INBB002  
Colore: BIANCO  
Capacità: 75 cl  
Grado alcolico: 12,5%

Tipologia: IGT  
Tappo: SUGHERO  
Bottiglie per cartone: 6  
Codice EAN: 8002308002146

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