



BARONE DI BERNAJ

Selection

Cerasuolo di Vittoria

D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Color rosso ciliegia, profumo fruttato, sapore asciutto con note di prugna, cioccolato e tabacco si abbina con tutti i caratteri decisi della cucina mediterranea. Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERO D'AVOLA (60%) FRAPPATO (40%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Vittoria (Ragusa)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: CVBBo01
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 13,5%

Tipologia: D.O.C.G.
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002115

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