



BARONE DI BERNAJ

*Selection*

## Etna Rosso

D.O.C.

*Denominazione di Origine Controllata*

Dal colore rosso brillante, con profumi di frutti rossi. Il suo è un sapore elegante e persistente con sentori speziati e note di cuoio. Si abbina bene a piatti saporiti, sughi importanti e grigliate. Servire ad una temperatura di 18°C.

### VITIGNO

NERELLO MASCALESE (90%)

NERELLO CAPPUCCIO (10%)

### 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 10 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### PROVENIENZA

Castiglione di Sicilia (Catania)

### CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: ERBB002  
Colore: ROSSO  
Capacità: 75 cl  
Grado alcolico: 13,5%

Tipologia: D.O.C.  
Tappo: SUGHERO  
Bottiglie per cartone: 6  
Codice EAN: 8002308000371

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