



BARONE DI BERNAJ

*Selection*

## Frappato

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Vino rosso con sfumature violacee, sprigiona intensi sentori di frutti di bosco con note di frutta fresca. Si abbina con formaggi, salumi e prodotti da forno, ideale con tutti gli antipasti.

Temperatura di servizio: 16-18°C

### VITIGNO

FRAPPATO 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 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### PROVENIENZA

Sambuca di Sicilia (AG)

### CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: FRBB002  
Colore: ROSSO  
Capacità: 75 cl  
Grado alcolico: 13%

Tipologia: IGT  
Tappo: SUGHERO  
Bottiglie per cartone: 6  
Codice EAN: 8002308002801

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