



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