



BARONE DI BERNAJ

Selection

Nero d'Avola | Syrah

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

Dotato di una bevibilità straordinaria, incanta per le sue note fruttate impreziosite da sentori speziati.

Vino di gran corpo, si abbina a minestre, coniglio e anatra in umido, vitello al forno, formaggi ovini e caprini stagionati.

Servire ad una temperatura di 18-20°C.

VITIGNO

NERO D'AVOLA 60% SYRAH 40%

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

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: NASYBB002
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 13%

Tipologia: D.O.C.
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002139

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