



BARONE DI BERNAJ

Selection

Alcamo Bianco

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli; profumo intenso, al palato si presenta secco e persistente. Si sposa bene con piatti di pesce, crostacei e formaggi a pasta tenera. Servire, stappato al momento, ad una temperatura di 8°C.

VITIGNO

CATARRATTO 85% INZOLIA 15%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sottoposte a pigiatura soffice, fermentano a temperatura controllata di 12°. In seguito vi è un affinamento per circa 4 mesi in vasche d'acciaio su feccia fine per risaltare le note fruttate dei vitigni.

PROVENIENZA

Alcamo (TP)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per due/tre anni

Cod. Articolo: ABBB002
Colore: BIANCO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 12%

Tipologia: D.O.C.
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308000005

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