



BARONE DI BERNAJ

Selection

Cabernet Sauvignon

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Dal colore rosso profondo con riflesso porpora, sprigiona eleganti note di vaniglia. Il sapore robusto e autorevole, accompagna gradevolmente tutte le pietanze a base di carni rosse, salumi stagionati e tutti i piatti dai sapori forti e persistenti.
Temperatura di servizio: 18°C

VITIGNO

CABERNET SAUVIGNON 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 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: CSBB002
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 13%

Tipologia: IGT
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002818

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 Larderia | Via Antonello da Messina - lotto n 7 - Villafranca Tirrena (ME)
cantinemadaudo.com