



BARONE DI BERNAJ

Selection

Grillo

SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

Vino dal colore giallo tenue e dal fresco profumo di frutta, ha uno spessore equilibrato e si abbina perfettamente con tutti i piatti a base di pesce e crostacei.

Servire ad una temperatura di 10-12°C.

VITIGNO

GRILLO 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia occidentale

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per due/tre anni

Cod. Articolo: GRBBo02
Colore: BIANCO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 12,5%

Tipologia: D.O.C.
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002832

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