



BARONE DI BERNAJ

Selection

Merlot

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Vino dall'aspetto rosso cupo.

Dal sapore speziato, conserva forti note di frutta, vellutata al palato, si accompagna ottimamente con primi piatti saporiti, carne rosse, grigliate e cacciagione. Temperatura di servizio: 18°C

VITIGNO

MERLOT 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: MEBB002
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 13%

Tipologia: IGT
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002825

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