



BARONE DI BERNAJ

Selection

Nerello Mascalese

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Vino dal colore rosso con riflessi granati. Profumi intensi, speziati, fruttati e vanigliati. Sapore di buona struttura, carattere vivace e dal tannino austero e persistente. Si abbina ottimamente con piatti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servire ad una temperatura di 18-20°C.

VITIGNO

NERELLO MASCALESE 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

Sambuca di Sicilia (AG)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo: NMBB002
Colore: ROSSO
Capacità: 75 cl
Grado alcolico: 12,5%

Tipologia: IGT
Tappo: SUGHERO
Bottiglie per cartone: 6
Codice EAN: 8002308002993

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