

SANNIO BARBERA DOP



Origine: Torrecuso - Sannio

Uva: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 14%



Altitudine: 250-350 metri s.l.m.

Tipo di terreno: Argilla e calcare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3500 piante/ha

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre
(raccolta manuale)

Tecnica di vinificazione: Macerazione a temperature controllate (24-26°), poi fermentazione malolattica

Affinamento: 8 mesi in acciaio - bottiglia

Colore: Rosso deciso e profondo, tendente al porpora

Profumo: Intenso e fruttato di ciliegie, seguito da toni floreali di rosa e viola.

Sapore: Piacevoli tannini e corposità di media struttura.

Infinite possibilità di abbinamento con i piatti tipici della tradizione mediterranea.