

Sannio DOC Barbera

VITIGNO Barbera
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 200/350 m/lm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Calcareo/argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO sud
DENSITA' CEPPI 2500/3000
RESA PER ETTARO 90 ql/ha
ETA' MEDIA DELLE VITI 15/20
EPOCA VENDEMMIA Prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle bucce in rotocla-
ve.
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura controllata
FILTRAZIONE Sterile con cartuccia microporosa
AFFINAMENTO In Acciaio
GRADO ALCOLICO 12.5% vol.
ACIDITA' TOTALE 5.00 gr/l
PH 3.6
SO2 TOT 85 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l
ESTRATTO SECCO 34 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bordolese con tappo di sughero,
Scatole orizzontali da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino, limpido e consistente; profumi intensi di frutti
rossi; gusto secco, buona alcolicit  ed equilibrata tannicit , mor-
bido e persistente, di buona struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Primi piatti in salsa rossa a base di carboidrati, carni rosse, formag-
gi semistagionati non piccanti.
METODO DI CONSERVAZIONE
Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lon-
tano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO
Calice di media ampiezza

CASTELLE

VITICULTORI IN CASTELVENERE



Your emotion, our passion.



Castelle di Antichi Sapori S.a.s.

Via Nazionale Sannitica n.48 82030 Castelvenere (BN) • Italia

Tel.0824940232 • Fax 08241810570

www.castelle.it - e-mail: castelle@castelle.it



Concept: www.semeia.it