



SANNIO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

BARBERA

VITIGNO	Barbera
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI	200/350 m/lm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera
TIPO DI TERRENO	Calacareo - sciolto
ESPOSIZIONE VIGNETO	sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO	4500
RESA PER ETTARO	80 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)	15/20
EPOCA VENDEMMIA	Prima decade di Ottobre
VINIFICAZIONE	In rosso con macerazione delle bucce in rotoclave.
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO	In Acciaio
GRADO ALCOOLICO	14 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,00 gr/l
PH	3,5
S02 TOT	85 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1 g/l
ESTRATTO SECCO	34 gr/l
CONFEZIONAMENTO	Bordolese tronco conica con tappo di sughero, scatole verticali da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino, limpido e consistente; profumi intensi di frutti rossi; gusto secco, buona alcolicità ed equilibrata tannicità, morbido e persistente, di buona struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Primi piatti in salsa rossa a base di carboidrati, carni rosse, formaggi semistagionati non piccanti.
METODO DI CONSERVAZIONE	Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE	Calice di media ampiezza

