



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio Barbera DOC

Vino esuberante e deciso nato da un vitigno autoctono di Castelvenere. Vinificato dalla Tenuta Le Vignole nel massimo rispetto delle antiche tradizioni, la Barbera è il fiore all'occhiello del suo territorio di produzione.

DETTAGLI TECNICI

Uve: 100% Barbera.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento guyot.

Caratteristiche del terreno: gessoso di origine tufacea.

Resa per Ettaro: 60 q.

Raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: pigio-diraspatura delicata delle uve con macerazione e fermentazione per circa 10 giorni.

Affinamento: in acciaio inox per 6 mesi.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivace con riflessi violacei.

Naso: note di frutta rossa e miele di castagno.

Gusto: tannini fini e piacevoli che regalano un finale lungo e maturo.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 18°.

Degustazione: si abbina a carni rosse, legumi e formaggi semistagionati.



Servizio

Vino esuberante e di notevole personalità nato da un vitigno autoctono di Castelvenere, dal colore rosso vivace con riflessi violacei. L'accattivante bouquet esprime subito le essenze di violetta e di rosa, il naso si protrae nel tempo con note più complesse di frutta rossa e miele di castagno. Dalla struttura importante e di grande persistenza, ha tannini fini e piacevoli che regalano un finale lungo e maturo. Si abbina a carni rosse, legumi e formaggi semistagionati. Temperatura consigliata: 18° C.

1503


TENUTA LE VIGNOLE
AZIENDA VITIVINICOLA

Sannio
denominazione di origine controllata
Barbera