



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

BARONE NERO DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



- ∞ ◆ **KLASSIFIKATION:** _____
Typische geografische Angabe (IGT).
- ∞ ◆ **REBSORTEN:** _____
Hauptsächlich Cabernet, Malbec und Refosco in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang.
- ∞ ◆ **BÖDEN:** _____
Hauptsächlich in den Ebenen und ersten Hügeln angebaut.
- ∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____
13% vol
- ∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____
Region Venetien – Norditalien.
- ∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:** _____
Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Die Weinbereitung erfolgt klassisch rot mit Mazeration der Schalen für einige Tage und anschließender sorgfältiger Gärung bei kontrollierter Temperatur.
- ∞ ◆ **SENSORIK:** _____
Strahlender Rotwein mit violetten Reflexen. Voller, trockener, herzhafter und gleichmäßiger Geschmack am Gaumen. Fruchtiges Aroma mit Noten von Schattenmorellen und reifen Kirschen. Die charakteristische Trinkbarkeit und der angenehme Geschmack bleiben erhalten.
- ∞ ◆ **ABFÜLLUNG:** _____
Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.
- ∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:** _____
Er passt perfekt zu wichtigen Gerichten mit rotem, gegrilltem und gebratenem Fleisch. Bei einer Temperatur von 16–18 °C servieren.
- ∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____
Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 -
Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com