



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. Vor der Abfüllung wird er mindestens 8–10 Monate lang verfeinert.

∞ ◆ **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 18 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 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