



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

BARONE NERO DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ SORTE GROŽDA:

Uglavnom cabernet, malbec i refošk u promjenjivim postocima ovisno o berbi.

∞ ◆ TLA:

Uglavnom se uzgaja u ravnicama i prvim brežuljcima.

∞ ◆ ALKOHOL:

13% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Regija Veneto - sjeverna Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe se bere kada je potpuno zrelo. Vinifikacija je klasična crna, s maceracijom pokožica od nekoliko dana, te naknadnom pažljivom fermentacijom na kontroliranoj temperaturi. Prije punjenja u boce prolazi doradu najmanje 8–10 mjeseci.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Jarko crveno vino s ljubičastim odsjajem. Pun, suh, pikantan i postojan okus na nepcu. Voćna aroma s notama višnje morello i zrele trešnje. Zadržava netaknutu karakterističnu pitkost i ugodan okus.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Savršeno se slaže uz važna jela od crvenog mesa, mesa s roštilja i pečenja. Poslužite na temperaturi od 18 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 kartona (4 sloja po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 384 - Dimenzije: 120 x 80 x 156 cm - Ukupna težina: 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