



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

BARONE NERO DEL VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Principalmente Cabernet, Malbec e Refosco in percentuali variabili a seconda dell'annata.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Prevalentemente coltivato in pianura e prima collina.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

13% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Veneto - Italia Settentrionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve vengono raccolte a maturazione piena. La vinificazione è la classica in rosso, con macerazione delle bucce per alcuni giorni, e successiva, accurata fermentazione a temperatura controllata. Prima dell'imbottigliamento subisce un affinamento di almeno 8-10 mesi.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Vino di colore rosso vivo con riflessi violacei. Sapore pieno, asciutto, sapido e consistente al palato. Profumo fruttato con note di marasca e ciliegia matura. Mantiene intatta la caratteristica bevibilità e piacevolezza gustativa.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Si abbina perfettamente con piatti importanti di carni rosse, grigliate e arrosti. Servire ad una temperatura di 18 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 cartoni (4 strati per 16 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 384 - Dimensioni: 120 x 80 x 156 cm - Peso complessivo: 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