



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

BARONE NERO DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ СОРТА ВИНОГРАДА:

В основном Каберне, Мальбек и Рефоско в разном процентном соотношении в зависимости от урожая.

∞ ◆ ПОЧВЫ:

В основном выращивается на равнинах и первых холмах.

∞ ◆ КРЕПОСТЬ:

13% vol

∞ ◆ РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Венето — Северная Италия.

∞ ◆ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград собирают, когда он полностью созреет. Винификация — классическая красная, с мацерацией кожицы в течение нескольких дней и последующей тщательной ферментацией при контролируемой температуре. Перед розливом оно проходит очистку не менее 8–10 месяцев.

∞ ◆ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Ярко-красное вино с фиолетовыми отблесками. Полный, сухой, пикантный и устойчивый вкус. Фруктовый аромат с нотами вишни Морелло и спелой вишни. Он сохраняет характерные питкость и приятный вкус.

∞ ◆ РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофилтрации.

∞ ◆ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Он идеально сочетается с важными блюдами из красного мяса, жареного и жареного мяса. Подавать при температуре 18 °C.

∞ ◆ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 -
Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 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