



CANTINE POVERO

Piave
BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2021

Vitigno
Nebbiolo

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Terreno: limo, argilla e scheletro

Vinificazione
Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 26°C
Durata di fermentazione: 12/15 giorni
Affinamento in botti di rovere



Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato
Profumo: intenso, evolve dalla violetta al “goudron”
Sapore: vellutato, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
14,5% vol

Durata
Ottimo negli 8/10 anni successivi alla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 6 (coricate)
Strati: 9
Casse per strato: 10
Casse per pallet: 90
Misura casse: 31,2x27,2x19,4
Peso lordo: 8,1 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591002592

VIA MATTUTINA, 6 - FRAZIONE SAN MATTEO - 14010 - CISTERNA D'ASTI (AT) - ITALY
0141 979258 - cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

