



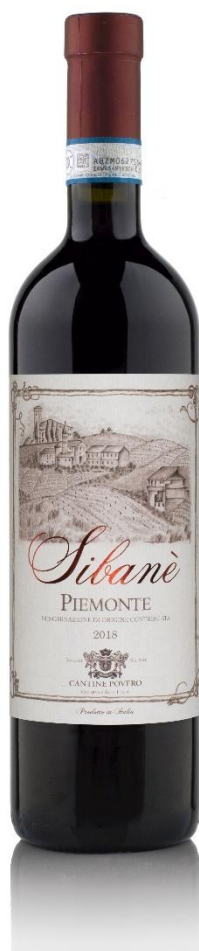
CANTINE POVERO

*Sibanè*

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



**Annata**  
2023

**Vigneti**

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

**Vinificazione**

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



**Caratteristiche Organolettiche**

Colore: rosso intenso con riflessi violacei  
Bouquet: intenso, fruttato e speziato, con note di ribes nero, confettura di prugne e pepe nero  
Sapore: caldo e avvolgente, con un tannino delicato ma persistente  
Temperatura di servizio: 16°C  
Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

**Gradazione Alcolica**

15% vol

**Durata**

Ottimo negli 8/10 anni successivi alla vendemmia

**Imballo**

Capacità: 75 cl  
Unità per cassa: 12  
Strati: 5  
Casse per strato: 12  
Casse per pallet: 60  
Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8  
Peso lordo: 15,3 kg  
Pallet: 80\*120\*170 euro-epal  
EAN bottiglia: 8029591004916

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY  
0141 979258 [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)  
[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

