FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

Batù

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2023

Vitigno
Nebbiolo

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Terreno: calcareo e argilloso

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

VEGAN

CANTINA SOSTENIBILE EQUALITAS

Caratteristiche Organolettiche
Colore: rosso granato intenso e brillante
Profumo: intenso, ampio, evolve dalla violetta e al ribes al "goudron"
Sapore: armonico, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 16°C
Abbinamenti: arrosti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
14% vol

Durata
Ottimo nei 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: 8029591002677

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

Monferrato Roero Langa