FONDATE NEL 1964

CANTINE POVERO

Priore

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2022

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

VEGAN

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS

Caratteristiche Organolettiche
Colore: rosso granato
Profumo: intenso, evolve dalla violetta al "goudron"
Sapore: vellutato, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: arrosti, 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