



CANTINE POVERO

Sibane

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



Annata
2020

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
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

