



BOZZOVICH NERO

Rosso Benevento
Indicazione Geografica Tipica

Vitigni principali:

Il vino deriva dai vitigni rossi tipici del Beneventano (principalmente Aglianico e Piediroso) coltivati nelle aree vitate del territorio provinciale dalla zona a indicazione geografica tipica, su terreni di natura argillosa e moderatamente calcarei.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino. Al naso mostra sentori di frutta rossa sotto spirito, mora, e floreale di viola. L'aroma si completa con note di frutta secca (carruba), speziate (chiodi di garofano e liquirizia), di cioccolata, tabacco e caramello. In bocca si avverte un corpo pieno e gradevolmente morbido, elegante, leggermente astringente.

Vendemmia e Vinificazione:

Le uve sono raccolte in cassette in piena maturazione o leggermente surmaturate nella seconda metà di ottobre. Segue diraspapigiatura, fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 20 giorni, estrazione mediante rimontaggi délestage e macerazione post-fermentativa. Alla svinatura, segue la pressatura soffice e la conservazione del vino feccioso in attesa che avvenga la fermentazione malolattica. Dopo il successivo travaso avviene l'illimpidimento naturale, prima di trasferire il vino in barrique di secondo passaggio per 6 mesi. Alla maturazione in legno segue una sosta in serbatoio in acciaio e l'imbottigliamento per un'ulteriore fase di evoluzione in bottiglia.

Abbinamento:

Primi piatti elaborati, secondi di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

Servire a 18°/20° C.



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (cm)	DIAMETRO (cm)	PESO (kg)	CODICE EAN
	ROSSO BENEVENTANO IGT	14°	75 cl	29,9	8,3	1,38	8051166520453
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120 cm			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (kg)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (cm)	
6	8051166520514	36x25x17		5 STRATI DA 20 CARTONI		174	