

FRIZZICHEA

Benevento Barbera Frizzante IGT

Vitigno:

Ottenuto dalla lavorazione di uve Barbera del Sannio in purezza, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità delle uve ed elevare al meglio i caratteri organolettici del vitigno utilizzato, la sua acidità, fragranza e caratteristica olfattiva.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso, con una spuma buona e cremosa. Al naso presenta profumi prorompenti di frutta rossa tra cui dominano ciliegia e mora. Sapore speziato, molto fresco, buon corpo e morbida stoffa.

Tecnica di spumantizzazione:

Leggera presa di spuma in autoclave a bassa temperatura.

Abbinamento:

Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato si abbina con antipasti e aperitivi. Perfetto con mozzarella di bufala, formaggi piatti tipici della tradizione campana quali parmigiana di melanzane.

Temperatura di servizio:

Servire a 9°/12°C..



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	BENEVENTO BARBERA FRIZZANTE IGT	12°	75 cl	31	9	1,40	8051166521771
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (LxPxH) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		25x17,5x31,5	8,5	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	