



TENUTA BARON

VITICOLTURA SOSTENIBILE | ASOLO

BARONICO

CABERNET SAUVIGNON DOC MONTELLO VENDEMMIA 2022

Formati disponibili	0,75 Lt
Confezione	6 bottiglie
Pallet EUR-EPAL	300 bottiglie 50 cartoni 5 strati
Bottiglie prodotte	Bottiglie 2190
Annata	Vendemmia 2022
Denominazione	Cabernet Sauvignon DOC Montello
Tipologia	Vino Rosso Secco
Varietà uve	100% Cabernet Sauvignon
Zona di produzione	Fonte
Età vigneti	36 anni Villa Persicini
Vinificazione	A temperatura controllata
Affinamento	22 mesi in acciaio
Acidità totale	5,4 gr/lit
Residuo Zuccherino	0,0 gr/lit
Alcool complessivo	12,5 % Vol
Solforosa totale	97 mg/lit



REGIONE VENETO



ZONA DI PRODUZIONE

MONTELLO DOC

VENEZIA

DESCRIZIONE

Baronico nasce dalle uve di Cabernet Sauvignon storicamente coltivate all'interno della Tenuta, si tratta di una piccola produzione dove puntiamo alla ricerca del frutto e della freschezza. Dopo la raccolta manuale che avviene ad ottobre inoltrato, il mosto riposa sulle bucce per 15 giorni. Successivamente manteniamo il vino sulle sue fecce fini per 22 mesi prima di metterlo in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Rubino di ottima trasparenza. Decisamente piacevole l'impatto olfattivo dalla immediata elegante nota erbacea che subito lascia il campo a note fruttate croccanti di ciliegie e more, seguite dalla sottile speziatura di chiodi di garofano e cannella. All'assaggio è dinamico, fresco e di ottima bevibilità. Un tannino delicato e avvolgente rende ancora più accattivante il sorso. Finale vivo e persistente.

Associazione Italiana Sommelier



TENUTA BARON DI BARON DOMENICO
VIA SAN PIO X | 17 - 31010 - FONTE - TV - ITALY
PIVA 00243730264 | C.F. BRNDNC39P21D157E | SDI 3ZJY534
Tel.+39 0423 949056 | info@tenutabaron.it | www.tenutabaron.it