



Volturna

Sannio Barbera

Denominazione di Origine Protetta

Uve: Barbera 100%

Zona di produzione: area di produzione Sannio Beneventano

Esposizione ed altimetria: terreni collinari 200/250 mt s.l.m.

Tipologia dei terreni: marne calcaree

Sistema di allevamento: spalliera con potatura Guyot

Densità di impianto: 5000 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 9000

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Tecniche di vinificazione: le uve a maturazione completa raccolte a mano. Diraspate e pigiate vengono sottoposte a fermentazioni di 15/20 giorni in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso violaceo intenso profumo fruttato e floreale. Ha un sapore morbido con una persistente, fragranza fruttata, floreale e leggermente speziato.

Alcol svolto: 12,5/14%

Abbinamenti: primi piatti, risotti e pasta al forno, in particolare con il gusto del tartufo; mentre per i secondi piatti si sposa perfettamente con arrosti e carni rosse.

Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it