

## Neropiana Barbera



|                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 16.18 st.C                          |
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy                              |
| <b>REGION</b>                | Kampania                            |
| <b>APELACJA</b>              | Benevento IGP                       |
| <b>SZCZEP</b>                | Barbera del Sannio                  |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                            |
| <b>KOLOR</b>                 | Czerwone                            |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                              |
| <b>CERTYFIKATY</b>           | Wino naturalne, Vininova naturalnie |

### Aromat:

Przepełnione zapachem fiołków i jeżyn

### Smak:

W smaku fantastyczna owocowość, połączona z pikantnymi, ziołowymi nutami..

### Potrawy:

Makaron amatriciana, pizza

### Więcej informacji:

Wino młode i świeże, przepełnione zapachem fiołków i jeżyn. Na podniebieniu, oprócz fantastycznej owocowości, wyczuwalne są nuty ziołowe i pikantne, co nadaje winu charakteru.



Cantina Morone to małe, ekologiczne gospodarstwo położone w średniowiecznej wiosce Guardia Sanframondi z widokiem na dolinę rzeki Calore. Prowadzone przez rodzeństwo winnice są uprawiane przez rodzinę od pokoleń. W poprzednich latach owoce były sprzedawane luzem do lokalnej kantyny społecznej. Dziś Eleanora i Giovanni koncentrują się na winogronach rodzimych dla tego zakątka Kampanii: Falanghina, Fiano, Piediroso i Barbera del Sannio. Produkują wino w małych ilościach i starają się przedstawić odmienny charakter każdej z działek. Powierzchnia gospodarstwa to 5,5 ha.