



I TRE MORI



SANNIO BARBERA

denominazione
di origine controllata

ANNATA

2016

UVAGGIO

100% Barbera

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso-calcareo,
con arenarie vulcaniche affioranti

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

400 - 600 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigneti selezionati delle colline del Sannio

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette, fine Settembre, inizi di Ottobre

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione pellicolare in presenza
di fermentino di solo 100 hl.
Fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Sei mesi in acciaio

COLORE

Rosso rubino

PROFUMO

Lampone, rosa e note vegetali

GUSTO

Morbido e intenso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ABBINAMENTI

Carni bianche, pizze e focacce

VINTAGE

2016

GRAPES

100% Barbera

CLASS

Dry Red wine DOC

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Calcareous clay soil with volcanic sandstone

VINEYARDS ALTITUDE

400 - 600 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Sannio

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, end of September/beginning of October

WINEMAKING

Destemming and maceration on the skins in fermentation vats of 100 hl. Fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

6 months in stainless steel

COLOUR

Ruby red

OLFACTORY FEATURES

Raspberry, rose and vegetable nuances

TASTE

Soft and harmonious

SERVING TEMPERATURE

14-16°C

FOOD PAIRING

White meats, pizza and focaccia bread



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)