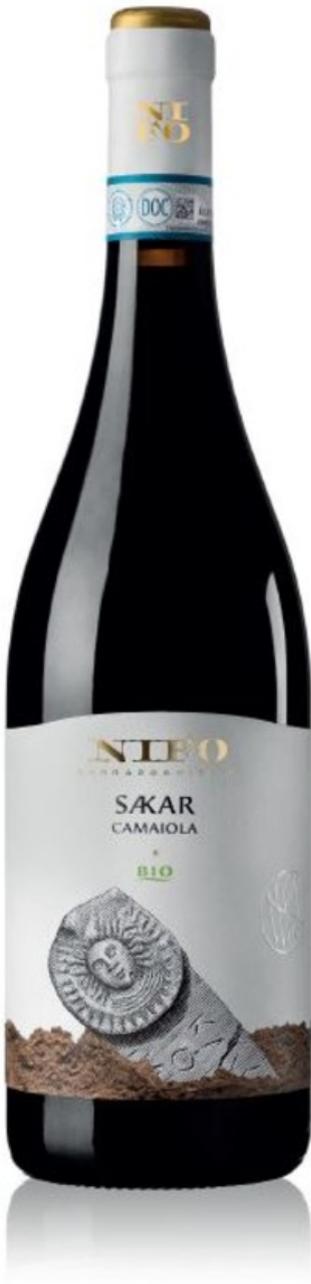


BARBERA DEL SANNIO DOC (CAMAIOLA) SAKAR



Denominazione: Sannio Barbera (Camaiola) Doc

Area di produzione: Area del Sannio

Terreno: terrazze alluvionali di fondovalle

Vitigno: 100% Camaiola

N° piante per ettaro: 3500/4000

Sistema di allevamento: Spalliera, guyot

Epoca vendemmia: seconda/terza decade di settembre con raccolta manuale

Vinificazione: Diraspa-pigiatura con breve macerazione e fermentazione per circa 7 giorni a temperatura controllata di 20°C / 22°C

Affinamento: affinamento in bottiglia per circa 3 mesi

Note di degustazione:

Alla vista un intenso color porpora caratteristico di questo vitigno.

Il naso è un'esplosione di sentori che vanno dai fiori freschi (rosa, violetta, geranio) alla frutta fresca e croccante (prugna, arancia sanguinella, ribes).

La bevuta piacevole e leggera richiama facilmente a berlo nuovamente.

Perfetto da bere anche ad una temperatura più bassa visto il tannino non invadente.

Abbinamenti: finger food, tartare di carne, timballo di pasta, formaggi freschi, caciocavallo giovane

Storia dell'etichetta:

Iuvilas di Capua 2 - IV/III sec. A.C.

Museo Provinciale Campano Capua (CE)

Sakar, storia della parola Sakaraklum che significa santuario.
La Iovilia è una stele con epigrafi in lingua osca-sannita formata da una "testa isolata".

Raffigura un dio solare, aveva una funzione funeraria e attesta la credenza nel ciclo delle anime, della rinascita e del loro ritorno sulla terra.