

I vini della Tradizione



GARDA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
GARGANEGA PINOT GRIGIO

VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA, PINOT GRIGIO

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-20 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12% VOL

MATURAZIONE

4 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON PROFUMI FLOREALI

AL GUSTO

ARMONICO, FRESCO E RICCO DI SAPORE

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A FINGER FOOD, PASTA CON RAGÙ DI VERDURE
O PESCE E FORMAGGI FRESCHI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



750ml



ARTICOLO	070111
TAPPO	TAPPO VITE
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373075035
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373075004
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG



Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com