

VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSUOLO

TERRENI FERROSI SU MARNE CALCAREE

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

12% VOL

MATURAZIONE

6 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

ROSSO RUBINO INTENSO

ALL'OLFATTO

INTENSO CON PROFUMI DI FRUTTI ROSSI

AL GUSTO

RICCO, INTENSO E VELLUTATO CON NOTE DI FRUTTI ROSSI

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A CARNE GRIGLIATA, FORMAGGI STAGIONATI E

POLENTA GRIGLIATA CON SALUMI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



750ml



ARTICOLO	130005
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373130505
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373630500
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA