



Terre di Castelnuovo
VALPOLICELLA
RIPASSO DOC

Terre di Castelnuovo
VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Sottosuolo: terreni ferrosi su marne calcaree

Dati analitici: gradazione alcolica 13.50% vol.

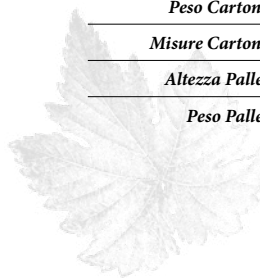
Maturazione: 4 mesi in botti da 50 ettolitri

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: rosso rubino intenso;
- Bouquet: ricco ed intenso con sentori di ciliegia;
- Sapore: robusto, armonico e vellutato.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

<i>Tappo</i>	SUGHERO
<i>Bottiglie per Cartone</i>	6
<i>EAN Bottiglia</i>	8003373140757
<i>Peso Bottiglia</i>	1,35 KG
<i>Cartone per Pallet</i>	95 (19X5)
<i>EAN Cartone</i>	8003373140702
<i>Peso Cartone</i>	8,12 KG
<i>Misure Cartone</i>	25X17X32
<i>Altezza Pallet</i>	170 CM
<i>Peso Pallet</i>	790 KG



Vitevis > Cantina di Castelnuovo