



Chardonnay Veneto

Vinicola del Santo

Indicazione Geografica Tipica

Vino di colore giallo paglierino. Dal profumo fine, caratteristico con sapore asciutto, fine, talvolta morbido. Ottenuto dalle uve Chardonnay del Veneto.

È adatto per risotti di mare, pesce in genere, antipasti. Si consiglia servirlo alla temperatura di 10-12°C. Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

Gradazione alcolica effettiva: 12% vol.

Gradazione alcolica totale: 12,4% vol.

Cartone 6 bottiglie, peso kg 7,5

Pallet 100 cartoni (4 strati da 25) oppure 96 cartoni (4 strati da 24)

Cod. EAN: 8000398001322 - Cod. art.: 30 V075 120

Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative.

Straw-colored wine. With an elegant bouquet, characteristic, dry taste, fine, sometimes soft. Made from Chardonnay grapes in the Veneto region of production. It is suitable for sea-food risotto, fish in general, appetizers. We recommend serving it at a temperature 10-12°C. Keep in a dry and cool place and far from light and heat sources.

Effective alcohol content: 12% vol.

Total alcohol content: 12,4% vol.

Case 6 bottles, weight kg 7,5

Pallet 100 cases (4 layers x 25) or 96 cases (4 layers x 24)

EAN bottle code: 8000398001322 - Art. code: 30 V075 120

Technical information is for guidance only and is not binding.

0,75l

