



Soave

Denominazione di Origine Controllata

Vino di colore giallo paglierino tendente al verdolino. Con profumo delicato, fine, dal sapore asciutto un pò amarognolo, caratteristico. Ottenuto dalle uve Garganega e Trebbiano di Soave. Si accompagna agli antipasti in genere ed ai piatti di pesce. Si consiglia servirlo alla temperatura di 10-12 °C. Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e di calore.

Gradazione alcolica effettiva: 11,5% vol.
Cartone 6 bottiglie, peso kg 6,8 oppure cartone 12 bottiglie, peso kg 13,6
Pallet 100 cartoni (4 strati da 25) oppure 48 cartoni (4 strati da 12)
Cod. EAN: 8000398000479
Cod. art.: 13 P075 110 (13XX P075 110)
Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative.

Wine straw yellow with greenish color. With delicate bouquet, refined, dry taste, a little bitter, characteristic. Made from grapes Garganega and Trebbiano of Soave. It goes well with all appetizers and fish dishes. We recommend serving it at a temperature of 10-12 °C. Keep in a dry and cool place and far from light and heat sources.

Effective alcohol content: 11,5% vol.
Case 6 bottles, weight kg 6,8 or case 12 bottles, weight kg 13,6
Pallet 100 cases (4 layers x 25) or 48 cases (4 layers x 12)
EAN bottle code: 8000398000479
Art. code: 13 P075 110 (13XX P075 110)
Technical information is for guidance only and is not binding.

0,75l

