

AFFRESCHI



SOAVE

D.O.C.

REGIONE: Veneto

UVE: Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30% da vigneti nella zona di Soave.

VINIFICAZIONE: uve raccolte a mano, pigiatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: bouquet delicato di fiori di campo.

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto leggermente amarognolo.

Alcol: 12% Vol.

Acidità: 5 g/l

Residuo zuccherino: 4 g/l

Temperatura di servizio: servire fresco a 8-10°C.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e di pesce. Da bersi giovane.

DATI LOGISTICI

Codice EAN: 8013345000194

Bottiglia: tronco-conica 750ml

Misure del cartone: 350x260x290 mm

Peso lordo del cartone: 14,4 kg

Bottiglie/cartone: 12

Cartoni/pallet: 55 (11 cartoni x 5 strati)