





Dell'Oltrepò Pavese bottiglia 75 cl Denominazione di Origine Controllata

Vino dolce d'annata ottenuto da un uvaggio di barbera, croatina e vespolina. Vinificato in rosso e reso frizzante naturalmente in autoclave.
Ottenuto da uve raccolte a mano

Gradazione alcolica 7,5% vol + 100 g/l di zuccheri. Temperatura di servizio 12°C.

Servire in calice a tulipano con imboccatura di 5/6 cm.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: bel colore rosso accesso tendente al violaceo, spuma intensa e persistente.
All'olfatto: fine, penetrante, intensa vinosità con leggeri sentori di confettura e fiori appassiti.
Al gusto: dolce e carezzevole con buon corpo, morbido ed equilibrato.

Ean	8017096650011
Ean 14 imballo	18017096650018

Dimensioni bottiglia	
Altezza	291 mm
Larghezza	82,3 mm
Profondità	82,3 mm
Peso lordo bottiglia	1230 gr
N. bottiglie per cartone	12
Peso lordo cartone	15300 gr

Dimensioni imballo	
Altezza	305 mm
Larghezza	335 mm
Profondità	255 mm
Composizione nallet	

Composizione pallet	
N. cartoni per strato	10
N. strati per pallet	4
N. cartoni per pallet	40
Altezza del pallet	1380 mm