



ROCCA

Vini Superiori



Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Rosso

Zona di produzione: *Monferrato (Piemonte)*

Vitigno: *Dolcetto, Barbera e Cabernet*

Alcool: *14% vol.*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso intenso e brillante; al naso piacevoli note di ciliegia e frutta matura spiccano su delicate note boisé. Il vino è rotondo, con tannini gentili e di ottima persistenza.*

Abbinamenti gastronomici: *ottimo per accompagnare primi piatti di pasta ricchi nel condimento, formaggi stagionati e selvaggina in generale. Ideale per il barbecue!*

Potenziale invecchiamento: *4/5 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *18 °C*

Packaging: *Europallet = 105 cartoni x 6 bott. ML 750
5 strati x 21 cartoni.*

Peso cartone: *kg 9,42*

Dimensione: *cm 17,5x26x31,7*

Ean code cartone: *8005286013340*

Ean code bottiglia: *8005286021529*