



ROCCA

Vini Superiori



Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Bianco

Zona di produzione: *Monferrato (Piemonte)*

Vitigno: *Cortese, Chardonnay, Sauvignon Blanc*

Alcool: *12,5% vol.*

Caratteristiche organolettiche: *colore giallo paglierino cristallino. Complesso olfattivo molto fine con delicati aromi di frutta esotica come mango ed ananas e note floreali. Al palato risulta armonico ed equilibrato: la sua spiccata acidità è controbilanciata da una sensazione di morbidezza glicerica. Una nota sapida e persistente rende intrigante il finale.*

Abbinamenti gastronomici: *ideale per un aperitivo, piatti a base di pesce e carni bianche molto grasse. Ottimo con le uova e gli asparagi!*

Potenziale invecchiamento: *2 anni dalla vendemmia.*

Temperatura di servizio: *8/10 °C*

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

Peso cartone: *kg 7,75*

Dimensione: *cm 17,5x25,5x30*

Ean code cartone: *8005286013500*

Ean code bottiglia: *8005286021659*