



Appassimento

Denominazione di Origine Controllata Piemonte Rosso Passito

Zona di produzione: Piemonte

Vitigno: Barbera e Dolcetto

Alcool: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: frutto dell'appassimento delle uve più rappresentative della tradizione del Monferrato, questo vino dal colore rosso rubino vivido presenta un bouquet intenso e complesso con note di frutta rossa matura, confettura e spezie. In bocca è pieno, elegante ed armonico.

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare un ricco tagliere di formaggi, polenta con brasati e selvaggina.

Potenziale invecchiamento: 8/10 anni dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 18-20 °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: 8005286015641

Ean code bottiglia: 8005286023158