

Terre di Guardia

AGLIANICO DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE: Aglianico del Sannio DOC

VITIGNO: Aglianico

COLORE: Rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un rosso dalla personalità decisa e dal timbro mediterraneo: profuma di amarena, prugna matura, pepe nero, cacao e una leggera nota ferrosa tipica dell'Aglianico. In bocca è strutturato, caldo, profondo, sostenuto da tannini energici ma ben integrati e da un finale lungo e appagante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale con carni alla brace, ragù napoletano, formaggi stagionati. Piatti tipici: Ragù alla napoletana, Brasato all'aglianico, Salsicce e friarielli.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

CODICE ARTICOLO: GNV22015

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566594

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 320,5 mm. - Diametro 77,6 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,36 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566754

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 327 mm - L: 239 mm - P: 160 mm

PESO IMBALLO: 8,366 Kg

TIPO PALLET: 80 X 120 EURO EPAL

DIMENSIONI PALLET: H: 167 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

IMBALLI PER STRATO: 21

STRATI: 5

PESO PALLET: 898,38 Kg

