

MAËNTU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

DENOMINAZIONE: Cannonau di Sardegna DOC

VITIGNO: Cannonau

COLORE: Rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un rosso caldo e avvolgente che racchiude l'anima selvaggia della Sardegna: sprigiona profumi intensi di frutti rossi maturi, macchia mediterranea, mirto, spezie e leggere note di liquirizia. Il sorso è pieno, strutturato, morbido ma vigoroso, con tannini rotondi e un finale lunghissimo che richiama terra, sole e vento di maestrale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto con carni arrosto, selvaggina, pecorino sardo, culurgiones al sugo. Piatti tipici: Porceddu, Malloreddus alla campidanese, Capretto al mirto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

CODICE ARTICOLO: GNV22017

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566655

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 300 mm. - Diametro 80 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,26 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566822

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 304 mm - L: 243 mm - P: 161 mm

PESO IMBALLO: 7,765 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: 835,2 Kg

