

MAËNTU

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

DENOMINAZIONE: Vermentino di Sardegna DOC

VITIGNO: Vermentino

COLORE: Bianco

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un bianco luminoso e profumato, che porta nel bicchiere la brezza marina dell'isola: emergono note di agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche e pesca, accompagnate da una fresca mineralità. Al palato è scorrevole, vibrante, delicatamente sapido e perfettamente equilibrato, con un finale aromatico e rinfrescante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale con pesce, crostacei, formaggi freschi. Piatti tipici: Spaghetti ai ricci di mare, Burrida, Fregola con arselle.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

CODICE ARTICOLO: GNV22016

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566631

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 300 mm. - Diametro 80 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,26 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 88051566566815

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

