

VERMUT Blanco

TIPOLOGIA: Vermut

DENOMINACION: Sin IGT/DOC

MARCAS: Cantina del Duca

ZONA DE PRODUCCION: Lombardia.

METODO DE PRODUCCION: Mezcla de vino con alcohol, azúcares y extractos de hierbas aromáticas, según una receta exclusiva de la casa.

VARIEDAD DE UVA: Mezcla de uvas blancas.

GRADO ALCOHOLICO: 15% Vol - **DOSAJE:** Dulce

COLOR: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.

BOUQUET: Distintivo, con matices de enebro; aromático y armonioso.

SABOR: Agradablemente seco, armonioso y delicado.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo, servido solo o con hielo. Ideal como base para cócteles.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C



Botella:	Elena da 100 cl
Tapòn:	Tapón de rosca
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	480
Cajas @ Palet:	80 - 4 capas de 20 cajas
Dimensiones Palet	
Peso Brut	Kg
EAN Botella:	8001335030115
EAN Cajas:	48001335030115
SKU:	VAXX13

