

VERMOUTH Bianco

TIPOLOGIA: Vermouth

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia

METODO DI PRODUZIONE: miscelazione di vino con alcol, zuccheri ed estratti a base di erbe aromatiche, secondo una ricetta esclusiva della casa.

VITIGNO: blend di uve bianche.

GRADO ALCOL: 15% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflesso verdognoli.

PROFUMO: caratteristico con sentori di ginepro, aromatico ed armonico.

SAPORE: gradevolmente secco, armonico e delicato.

ABBINAMENTO: eccellente per aperitivi, servito liscio o su ghiaccio. Ideale come base per cocktails.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Elena da 100 cl
Chiusura:	Vite
Casse da:	n. 6 bottiglie da 1 Lt.
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 4 piani da 20 casse
Dimensione Pallet	
Peso Lordo	Kg
EAN Bottiglia:	8001335030115
EAN Cassa:	48001335030115
Codice	VAXX13

