

Gran Cuvée Rosso

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: zones viticoles italiennes.

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage.

CÉPAGE: assemblage de raisins rouges italiens.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: rosso vivace □ rouge vif

BOUQUET: au nez, il est vineux et délicat avec des senteurs de fruits rouges.

GOÛT: saveur persistante, équilibrée et légère.

ACCORDS METS-VINE: vin à déguster "tout au long du repas", excellent avec des plats simples de viande rouge, rôti, charcuterie, fromages tendres et mi-affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16–18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030023
EAN Cartons:	48001335030021
UGS:	VNXX11

