

Gran Cuvée Rosso

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: zone vitivinicole italiane.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura.

VITIGNO: blend di uve rosse italiane.

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: rosso vivace

PROFUMO: al naso è vinoso e delicato con sentori di frutti rossi.

SAPORE: sapore persistente, equilibrato e leggero.

ABBINAMENTO: vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti semplici di carne rossa, arrosto, salumi, formaggio morbidi e a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030023
EAN Cassa:	48001335030021
Codice	VNXX11

