

Gran Cuvée Blanco

TIPOLOGIA: Vino Tranquilo

DENOMINACION: Sin IGT/DOC

MARCAS: Cantina del Duca

ZONA DE PRODUCCION: Zonas vitivinícolas italianas.

METODO DE PRODUCCION: Maceración corta, prensado suave y fermentación en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en acidez, aromas y taninos suaves.

VARIEDAD DE UVA: Mezcla de uvas blancas italianas.

GRADO ALCOHOLICO: 11% Vol - **DOSAJE:** Seco

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

BOUQUET: Vinoso y delicado en nariz, con matices de fruta de pulpa blanca.

SABOR: Equilibrado y ligero, dejando una agradable sensación de limpieza y frescura.

MARIDAJE: Vino para toda la comida, excelente con platos a base de carnes blancas, pescado y quesos suaves o de curación media.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

Botella:	Bordolese Standard
Tapón:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030016
EAN Cajas:	48001335030014
SKU:	VNX13

