

Gran Cuvée Blanc

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: zones viticoles italiennes.

MÉTHODE DE PRODUCTION: courte macération et pressurage délicat, puis fermentation en cuves inox à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en acidité, aux parfums intenses et aux tanins souples.

CÉPAGE: assemblage de raisins blancs italiens.

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

COULEUR: jaune paille avec des reflets verdâtres.

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

GOÛT: équilibré et léger, il laisse une agréable sensation de netteté et de fraîcheur.

ACCORDS METS-VINE: vin à déguster "tout au long du repas", excellent avec des plats à base de viandes blanches, poisson et fromages doux et mi-affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °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:	8001335030016
EAN Cartons:	48001335030014
UGS:	VNXX13

