

Gran Cuvée Bianco

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: zone vitivinicole italiane.

METODO DI PRODUZIONE: breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità, profumi e tannini morbidi.

VITIGNO: blend di uve bianche italiane.

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

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

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

SAPORE: equilibrato e leggero, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTO: vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti a base di carni bianche, pesce e formaggi dolci e di media stagionatura.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 8-10 °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:	8001335030016
EAN Cassa:	48001335030014
Codice	VNX13

