

## 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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C



<b>Bottiglia:</b>	Bordolese Standard
<b>Chiusura:</b>	Raso Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	600
<b>Casse @ Pallet:</b>	100 - n. 4 piani da 25 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x134
<b>Peso Lordo</b>	Kg 742
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335030016
<b>EAN Cassa:</b>	48001335030014
<b>Codice</b>	VNXX13

