

LINEA ANDREASSI

VINO ROSSO PET 5L

Caratteristiche del vino

Tipologia Vino: VINO ROSSO

Zona di produzione: Lazio

Terreno: Prevalentemente collinare di origine vulcanica

Vitigni principali: Sangiovese

Raccolta: mediamente dalla I alla III decade di settembre

Tecnica di vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 6/7 gg a temperatura controllata:
Fermentazione malolattica svolto in vasca in acciaio tra i 14°C e i 18°C per 7-10gg, matura in serbatoi d'acciaio.

Descrizione e abbinamenti

Colore:

Rosso intenso

Olfatto:

Di buona finezza e percezione di frutto maturo.

Sapore:

Asciutto, pieno e giustamente tannico

Gradazione alcolica:

11% vol.

Abbinamenti gastronomici:

Vino da tutto pasto ottimo con minestre, primi, formaggi e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 14-18°C.

Imballo:

Formato del cartone:

Cartone da 2 PET da 5 L

Bottiglia: PET da 5 L

Tappo: vite

Pallettizzazione:

Strato da 14 cartoni per 5 strati

Totale cartoni 70 pet

Codice EAN Bottiglia: 8003706004596

Codice EAN cartone: 8003706000093

