



Solopaca rosso Sannio Dop

Provenienza

La zona di produzione del Solopaca DOP è quella parte del Sannio ove la vocazione alla coltivazione della vite ha i ricordi più remoti.

Vitigno

70% Sangiovese
20% Aglianico
10% Barbera del Sannio

Tecnica enologica

Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa 7/8 giorni, affinamento e stabilizzazione in vasca di acciaio.

Esame visivo: rosso intenso con riflessi violacei, brillante.

Esame olfattivo: vinoso e fruttato intenso.

Esame gustativo: poco tannico, morbido e piacevole al palato.

Abbinamenti: pasta condita in rosso, carne ed affettati.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 14/16 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000444
- EAN cartone: 8 013392 060042
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie