



Vino Rosso Uva&Naturae

Provenienza

Provincia di Benevento

Vitigno

100% Sangiovese

Tecnica enologica

Fermentazione con macerazione per circa 7/8 giorni, affinamento in vasche di acciaio inox.

Esame visivo: rosso rubino, brillante.

Esame olfattivo: vinoso e fruttato intenso.


Esame gustativo: poco tannico, piacevole al palato.

Abbinamenti: si sposa bene con la cucina tipica mediterranea.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 14/16 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000451
- EAN cartone: 8 013392 600217
- Dimensioni cartone: cm 23x15,5x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x137 h
- Pallettizzazione: 100 ct. x 6 bottiglie



La selezione uva&naturae comprende vini dalla moderata gradazione alcolica e con un carattere semplice, buoni profumi e piacevole al palato.

E' il giusto vino della quotidianità, versatile negli abbinamenti gastronomici.

- Contenuto: 5 lt
- EAN prodotto: 8 013392 000055
- EAN cartone: 8 013392 020022
- Dimensioni cartone: cm 34x18x36 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x159 h
- Pallettizzazione: 48 ct. x 2 dame



- Contenuto: 1 lt
- EAN prodotto: 8 013392 000567
- EAN cartone: 8 013392 600224
- Dimensioni cartone: cm 26x18x33 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x147 h
- Pallettizzazione: 76 ct. x 6 bottiglie