



## Solopaca Bianco Sannio Dop

### Provenienza

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

### Vitigno

70% Malvasia di Candia  
30% Trebbiano

### Tecnica enologica

Pressatura soffice delle uve diraspate, fermentazione a temperatura controllata.

*Esame visivo:* bianco paglierino tenue, brillante.

*Esame olfattivo:* fruttato e floreale con buona persistenza.

*Esame gustativo:* morbido, fresco e fruttato.

*Abbinamenti:* risotto bianco o rosato, carne bianca e frutti di mare.

*Gradazione alcolica:* 12% vol.

*Temperatura di servizio:* 10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 013392 000550
- EAN cartone: 8 013392 060035
- Dimensioni cartone: cm 24x16x30,5 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x167,5 h
- Pallettizzazione: 125 ct. x 6 bottiglie