

CORVINA IGP



UVAGGIO

Corvina.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Verona.

VINIFICAZIONE

Tradizionale dei vini rossi con diraspatura e contatto delle bucce per circa 15 gg a 18 °C in tini d'acciaio.

COLORE

Colore rosso intenso e brillante.

SAPORE

Profumo caratteristico di ciliegia, sapore pieno e rotondo con tannini morbidi.

SERVIZIO

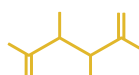
Si accompagna ad antipasti, primi e secondi di terra, funghi, carni rosse ed anche bianche.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
13%



ACIDITÀ
5,6 gr/L.

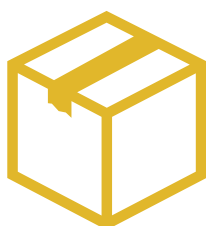


ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	410 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1158 gr
EAN:	8003503017171



CARTONE

Lunghezza:	24,9 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7183 gr
EAN:	80035030171716



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	697 kg