MONTRESOR
HERITAGE

SOAVE DOP CLASSICO

UVAGGIO
Garganega.

ZONA DI PRODUZIONE
Soave Classico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pigiatura soffice con leggera macerazione sulle bucce.
Fermentazione e affinamento in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino con riflessi dorati.
Fresco e fruttato al naso. Armonico, fine, delicato, con sentori di mandorla e piacevoli note minerali.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Antipasti, primi piatti delicati, pesce e carni bianche.

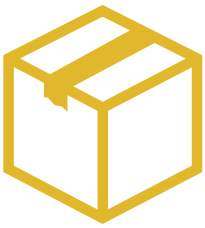
TEMPERATURA SERVIZIO	ALCOOL	ACIDITÀ	ZUCCHERI RESIDUI
8-10 °C	12,5%	5,3 gr/L.	4 gr/L.

vers. 20/08/2024

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA
Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona
P.IVA: 02604980397
Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456
mail: info@vinimontresor.it

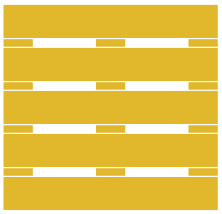
BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	420 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503000609



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030006094



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg