

HERITAGE

Era il 1904 quando Giacomo Montresor disegnò la silhouette di una nuova bottiglia: la chiamò "Mula".

Nel 1921 iniziò a satinarla per proteggere il vino dal sole dell'oceano durante le prime esportazioni in Nord America. E la storia della bottiglia satinata iniziò...

ROSÉ SATINATO – Vino Rosato



UVAGGIO

Uve a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Svinatura del mosto fiore dopo 12 ore di macerazione, segue fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue. Fresco e delicato, al naso evidenzia profumi che ricordano la rosa e piccoli frutti rossi. Gustoso ed equilibrato al palato, di buona struttura, caratterizzato da una vivida acidità per un finale fresco e sapido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

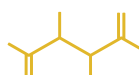
Si accompagna a piatti dal gusto delicato, antipasti, minestre, frittate, soufflé di verdure e formaggi teneri. Ideale con i piatti di pesce sia di lago che di mare e piatti più saporiti a base di carne bianca e formaggi.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12%



ACIDITÀ
5,6 gr/L.

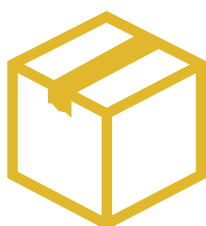


ZUCCHERI RESIDUI
3,5 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	sughero naturale
Larghezza:	86 mm
Altezza:	279 mm
Tara:	400 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1,20 Kg
EAN:	8003503019557



CARTONE

Lunghezza:	28 cm
Larghezza:	19 cm
Altezza:	30 cm
Tara:	270 gr
Peso lordo:	7,20 kg
EAN:	18003503019554



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	16
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	80
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	591 kg