

VALPOLICELLA DOP "SAN PIETRO"



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona collinare della Valpolicella.

VINIFICAZIONE

Pigiatura tradizionale in vasca d'acciaio con macerazione delle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE

Rosso rubino.

SAPORE

Ha profumo intenso con note di ciliegia, un sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo.

SERVIZIO

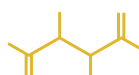
Si accompagna ad arrosti di carni rosse, pollame nobile, formaggi, salumi e cacciagione.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,4 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:	8003503001040



CARTONE

Lunghezza:	24,9 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7183 gr
EAN:	8003503001404



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