

Langhe D.O.C Arneis Passito




0,50 cl

| | | |
|---|------------------------------------|---|
|  | Varietà | 100% Arneis |
|  | Gradazione | 15% Vol |
|  | Densità | 5.000 Plants / Ha |
|  | Suolo | Argilloso, calcareo, sabbioso |
|  | Area di Produzione | Govone, Priocca, Magliano (CN) |
|  | Vinificazione | Acciaio |
|  | Invecchiamento | 6 mesi in acciaio |
|  | Gusto | Giallo ambrato |
|  | Colore | Dolce, Fruttato |
|  | Temperatura di Servizio | 8/10° - Aprire ½ ora prima di servire |
|  | Abbinamenti | Ottimo con formaggi stagionati o servito a fine pasto con i dolci |
|  | Confezioni | 480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm |

