

MARCHESE DALMASSO

BAROLO DOCG

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

VITIGNO: Nebbiolo

COLORE: Rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un vino monumentale, profondo ed etereo: profuma di rose appassite, viole, spezie fini, liquirizia, cuoio e sottobosco. Il sorso è austero e potente, con tannini avvolgenti e una struttura immensa che porta a un finale interminabile, nobile e aristocratico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto con selvaggina, brasati, tartufo bianco. Piatti tipici: Tajarin al ragù, Brasato al Barolo, Finanziera.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 ° C

CODICE ARTICOLO: GNV22005

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566565962

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 296 mm. - Diametro 81,2 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,31 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566082

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 299 mm - L: 254 mm - P: 171 mm

PESO IMBALLO: 8,10 Kg

TIPO PALLET: 80 X 120 EURO EPAL

DIMENSIONI PALLET: H: 165,5 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

IMBALLI PER STRATO: 19

STRATI: 5

PESO PALLET: 870,73 Kg



2601