

MARCHESE DALMASSO

LANGHE DOC NEBBIOLO

DENOMINAZIONE: Langhe DOC

VITIGNO: Nebbiolo

COLORE: Rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un rosso fine e profumato, segnato da note di frutti rossi, rosa, spezie leggere e tocchi minerali. In bocca è elegante, scorrevole, con tannini setosi e un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo con primi al tartufo, carni rosse, formaggi. Tipici: Tajarin al tartufo, Brasato, Polpette alla piemontese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 ° C

CODICE ARTICOLO: GNV22006

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566518

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 296 mm. - Diametro 80,2 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,31 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566501

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

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

PESO IMBALLO: 8,08 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: 580,37 Kg



2601