

MARCHESE DALMASSO

PIEMONTE DOC BARBERA APPASSIMENTO

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Barbera Appassimento

VITIGNO: Barbera (uve parzialmente appassite)

COLORE: Rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un vino morbido e sensuale, nato dall'appassimento che concentra profumi di frutta rossa matura, amarena sotto spirito, spezie dolci e cacao. Il sorso è pieno, caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale carezzevole e intenso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto con formaggi stagionati e carni in umido. Tipici: Stracotto al Barbera, Agnolotti al sugo d'arrosto, Polenta concia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 ° C

CODICE ARTICOLO: GNV22003

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566565993

CAPACITA': 75 CL.

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

PESO BOTTIGLIA: 1,15 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566174

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

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

PESO IMBALLO: 7,17 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: 773,08 Kg



2601