



CAPOVERO

ETNA ROSSO DOC

Colore rosso cupo con riflessi aragosta, sapore secco, persistente con note di cannella e tabacco. Armonioso il bouquet di frutti rossi e zagara. Abbinamenti perfetti con i piatti forti della cucina mediterranea, salumi e selvaggina. Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERELLO MASCALESE (90%)

NERELLO CAPPUCCIO (10%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce.

Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 10 mesi.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

PROVENIENZA

Castiglione di Sicilia (CT)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni

Cod. Articolo:	CVETR
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308004645

PALLET

Cartoni per strato: 21 / File: 5

Cartoni per pallet: 105 / Bottiglie per pallet: 630

Peso per cartone: 8,0 kg / Peso per pallet: 840 kg

Misure cartone cm: 25,5x31x17,5

Altezza pedana cm: 180

