



CAPOVERO

GRILLO DOC

Vino dal colore giallo tenue e dal fresco profumo di frutta, ha uno spessore equilibrato e si abbina perfettamente con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. Servire ad una temperatura di 10-12°C.

VITIGNO

GRILLO 100% DOC SICILIA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Sicilia Occidentale

CONSERVAZIONE

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

Cod. Articolo:	CVGR
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308004614

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

