



CAPOVERO

NERO D'AVOLA DOC

Vino dal colore rosso profondo; conserva profumi di frutta matura e frutti di bosco con note di tabacco e cuoio; il sapore è rotondo piacevolmente complesso. Ideale con primi saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 18°C

VITIGNO

NERO D'AVOLA 100% DOC SICILIA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento 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:	CVNA
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308004621

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

