



# CAPOVERO

## ROSATO IGT

Vino dal colore rosa carico con un profumo di frutti di bosco e fiori freschi. Ha un sapore armonico e rotondo con una buona acidità. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con le verdure, il pesce e con tutti i piatti leggeri e freschi. Temperatura di servizio 12-14°C

### VITIGNO

NERO D'AVOLA 40% NERELLO MASCALESE 60%  
IGT TERRE SICILIANE

### 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:         | CVROSA        |
| Colore:                | ROSATO        |
| Capacità:              | 75 cl         |
| Grado alcolico:        | 12%           |
| Tipologia:             | IGT           |
| Tappo:                 | SUGHERO       |
| Bottiglie per cartone: | 6             |
| Codice EAN:            | 8002308004799 |

### 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

