



SETTESOLI

NERELLO MASCALESE

Terre Siciliane IGT



VARIETÀ

100% Nerello Mascalese



SUOLO

Il Nerello Mascalese predilige terreni a medio impasto e calcarei.



VENDEMMIA

Prima decade di settembre.



VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fresco e persistente, dal colore rosso rubino, esprime delicati sentori di rosa e ribes nero.



ABBINAMENTI

Esalta la salsiccia alla brace e le polpette al sugo ed è perfetto con lo stufato di lepre.



FORMATO

75cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C



GRADO ALCOLICO

12.5% vol



CONSERVAZIONE

5 anni



ADATTO AL CONSUMO VEGANO



BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl / Codice EAN: 8000254007499

Dimensioni (altezza * diametro): 293 * 74,8 mm / Peso lordo: 1118 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254007505

Unità per cartone: 6

Dimensioni (L * P * H): 225 * 150 * 295 mm

Peso lordo: 7 kg

PALLET

Cartoni per strato: 24 / Strati per pallet: 5

Cartoni per pallet: 120

Peso pallet pieno: 860 kg

Altezza pallet: 165 cm

Dimensioni pallet: 80 * 120 cm

