

Piemonte D.O.C. Passito

Linea Estate

Vitigno: 85% Barbera, 15% varietà di uve selezionate da vitigni piemontesi

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso nobile e complesso

Gusto: Armonioso, pieno, con retrogusto piacevole di frutti di bosco e note speziate.

Volume alcolometrico: 13%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Primi, arrostiti, selvaggina.

Ideale con formaggi stagionati.

Grape: 85% Barbera, 15% blend of selected Piedmont grapes varieties.

Colour: Intense ruby red.

Aroma: Intense, noble e complex.

Flavour: Harmonic, full-bodied, persistent with a pleasant after-taste of wild-berries and spicy notes.

Alcoholic volume: 13%

Serving temperature: 18-20 °C.

Serving suggestion: Fits well with pasta dishes, roasted meat and game.

Ideal with seasoned cheese.

Rebsorten: 85% Barbera, 15% Mischung ausgewählter Rebsorten aus dem Piemont

Farbe: intensives Rubinrot.

Duft: sehr noble, intensiv und komplex.

Geschmack: harmonisch, vollmundig, anhaltend mit einem angenehmen Nachgeschmack von Wildbeeren und würzigen Noten.

Alkohol: 13% VOL.

Trinktemperatur: 18-20 °C

Passt gut zu: Nudelgerichten, Braten und Wild, ideal zu reifem Käse.



	codice ean ean code	gradazione alcolica alcoholic volume	formato capacity	imballo bot. x case	cartoni per pallets cases x euro pallet	cartoni per strato cases x layer	n. strati number of layer
Piemonte D.O.C. Passito	8005415051397	13%	75 cl	6	80/140	16/28	5/5