



EMILIA-ROMAGNA

QUANTO BASTA



Romagna D.O.C. Sangiovese

0,25 / TWIST OFF / VAP

Gradazione alcolica: 12% VOL

Le Uve: SANGIOVESE

Provenienza: ALLEVATO NELLE ZONE COLLINARI DELLA ROMAGNA.

Il vino: COLORE ROSSO RUBINO ACCESO; BOUQUET INTENSO, VINOSO, CON PROFUMO DELICATO CHE RICORDA LA VIOLA MAMMOLA; SAPORE ASCIUTTO, ARMONICO, GIUSTAMENTE TANNICO, CON RETROGUSTO LIEVEMENTE AMAROGLIOLO.

Abbinamenti gastronomici: DA TUTTO PASTO, ECCELLENTE CON ARROSTI E CARNI ALLA GRIGLIA, FORMAGGI A LUNGA E MEDIA MATURAZIONE.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.



PRODOTTO						
CODICE	Alcool% vol	Capacità	Altezza (cm)	Diametro (cm)	Peso (Kg)	CODICE EAN
I712514Q/QB18	12	25 cl	17,3	5,35	0,45	8001929256747
CARTONE				PALLET 80X120		
N. BOTT.	PESO (Kg)	DIMENSIONI (cm) LxPxH	CODICE EAN	N.CARTONI	Altezza (cm)	
24	11	39,5x26,5x18,5 cm	8001929256754	72 (9x8)	163	

CANTINE
RIUNITE & CIV

Cantine Riunite & CIV S.C.Agr.
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE)
tel 0522/905711 - fax 0522/905778

PRODOTTO ESCLUSIVO HO.RE.CA.