

BARDOLINO "LE BANCHE DI SAN LORENZO"



UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Zona Bardolino.

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso con diraspatura e macerazione della bucce.

COLORE

Rosso rubino intenso e brillante.

SAPORE

Ha profumo caratteristico che ricorda la ciliegia e la viola e un sapore armonico con corpo elegante, gradevolmente sapido e schietto.

SERVIZIO

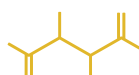
Si accompagna a primi piatti di pasta, minestrone, salumi, carni bianche, formaggi pasta media e pesci di lago.



TEMPERATURA SERVIZIO
16-18 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
5 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

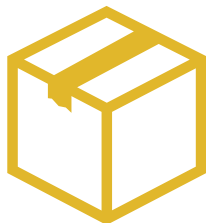
Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



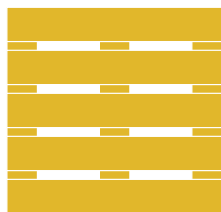
BOTTIGLIA

Chiusura:	Sughero birondellato
Larghezza:	73,2 mm
Altezza:	331 mm
Tara:	600 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1385
EAN:	8003503000159



CARTONE

Lunghezza:	24 cm
Larghezza:	16 cm
Altezza:	34 cm
Tara:	8528 gr
Peso lordo:	
EAN:	80035030001594



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	23
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	115
Bottiglie Per pallet:	690
Peso lordo:	981 kg
