

MARINO

Denominazione di Origine Controllata

SECCO

DRY TASTE



Gotto® d'oro



VINO BIANCO

MARINO DOC

PROVENIENZA

Regione Lazio nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Marino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
ESPOS. E ALTITUDINE

Di natura vulcanica e di argilla tufacea.

Zone collinari comprese fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare.

COME DA DISCIPLINARE UVE
ASPETTO VISIVO

Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca. Giallo paglierino tenue.

ASPETTO OLFATTIVO

Aroma intenso di frutta fresca.

ASPETTO GUSTATIVO

Gusto deciso con persistenza amarognola.

TEMP. DI SERVIZIO

Intorno ai 10 °C.

ABB. GASTRONOMICO

Compagno ideale dei piatti a base di pesce, accompagna piacevolmente tutto il pasto.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

White Wine

MARINO DOC

REGION OF ORIGIN

Lazio Region, within the district of controlled origin of Marino.

TYPE OF SOIL

Volcanic soil and tufaceous clay.

EXPOSURE AND ALTITUDE

Hilly areas from 150 to 350 metres above sea level.

GRAPES

Malvasia di Candia & other white grape varieties.

(AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)

COLOUR

Pale lemon.

AROMA

Pronounced fragrance of fresh fruit.

TASTE

Decisive taste with lingering bitterish after-taste.

IDEAL SERVING TEMP.

At about 10 °C.

PAIRING

Fish dishes, good throughout the entire meal.

RECOMMENDED GLASS

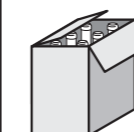
Tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001681

PEDANA
PLATFORM



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985021689

←mm→ 209 x 313 x 332

13,100 kg

(mm 800 x 1200 x 1800 h)

composizione pedana
12 cartoni x 3 strati = 36
composed of
12 boxes x 3 layers = 36