

ROSSO

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica




Gotto d'oro

VINO ROSSO

PROVENIENZA
TIPOLOGIA DEL TERRENO
ESPOS. E ALTITUDINE
COME DA DISCIPLINARE UVE
ASPETTO VISIVO
ASPETTO OLFATTIVO
SAPORE
TEMP. DI SERVIZIO
ABB. GASTRONOMICO
BICCHIERE CONSIGLIATO

ROSSO LAZIO IGT

Regione Lazio nel comprensorio della zona.
Di natura vulcanica e di argilla tufacea.
Zone collinari.
Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa.
Rosso deciso, con riflessi violacei.
Floreali e intenso.
Morbido, armonico e persistente.
Intorno ai 16 °C.
Pastasciutta, arrostiti di carne e cacciagione.
Ballon che ha una forma larga in modo da consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Red Wine

REGION OF ORIGIN
TYPE OF SOIL
EXPOSURE AND ALTITUDE
GRAPES
(AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)
COLOUR
AROMA
TASTE
IDEAL SERVING TEMP.
PAIRING
RECOMMENDED GLASS

RED LAZIO IGT

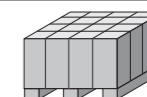
Lazio Region, within the district of the area.
Volcanic soil and tufaceous clay.
Hilly areas.
Sangiovese, black grape varieties.
Deep ruby.
Flowery and intense.
Medium dry, harmonious, long finish.
At about 16 °C.
Pasta dishes, meat roasts and game.
Ballon.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 104 x 329 h)
Lt 1,500 - Ean code 8000985001803

**PEDANA
PLATFORM**



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985021801

←mm→ 209 x 313 x 332

13,100 kg

(mm 800 x 1200 x 1200 h)

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