

CASTELLI ROMANI

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO - VINO FRIZZANTE




Gotto® d'oro

VINO BIANCO

PROVENIENZA

TIPOLOGIA DEL TERRENO ESPOS. E ALTITUDINE

COME DA DISCIPLINARE UVE ASPETTO VISIVO ASPETTO OLFATTIVO ASPETTO GUSTATIVO

TEMP. DI SERVIZIO ABB. GASTRONOMICO BICCHIERE CONSIGLIATO

CASTELLI ROMANI DOC BIANCO FRIZZANTE

Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata dei Castelli Romani.

Di natura vulcanica.

Zone collinari comprese fra i 100 ed i 200 metri sul livello del mare.

Malvasia di Candia, Trebbiano.

Giallo paglierino più o meno intenso.

Nitido con profumi fruttati.

Amabile, delicato, fragrante con buona persistenza aromatica.

Intorno agli 8 °C.

Calamari alla Romana.

Mezzo-flute, il diametro stretto favorisce uno sviluppo lento e continuo dell'anidride carbonica che consente una buona concentrazione dei profumi delicati verso il naso.

White Wine

REGION OF ORIGIN

TYPE OF SOIL

EXPOSURE AND ALTITUDE

GRAPES (AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)

COLOUR

AROMA

TASTE

IDEAL SERVING TEMP.

PAIRING

RECOMMENDED GLASS

CASTELLI ROMANI DOC WHITE FRIZZANTE

Lazio Region, within the district of controlled origin of Castelli Romani.

Volcanic soil.

Hilly areas from 100 to 200 metres above sea level.

Malvasia di Candia, Trebbiano.

Medium lemon.

Distinct with fruity bouquet.

Medium sweet, delicate, fragrant with pleasant aromatic aftertaste.

At about 8 °C.

Fried squid rings.

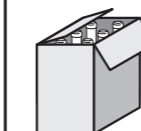
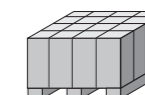
Flute.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)
Lt 0,750 - Ean code 8000985001988

**PEDANA
PLATFORM**



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985021986

252 x 163 x 307

7,100 kg

(mm 800 x 1200 x 1700 h)

composizione pedana
21 cartoni x 5 strati = 105
composed of
21 boxes x 5 layers = 105