

# BIANCO

LAZIO - Indicazione Geografica Tipica



  
**Gotto d'oro**

## VINO BIANCO

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

BICCHIERE CONSIGLIATO

## BIANCO LAZIO IGT

Regione Lazio nel comprensorio della zona.  
Di natura vulcanica e di argilla tufacea.  
Zone collinari.  
Malvasia, altre uve a bacca bianca.  
Giallo paglierino deciso.  
Fruttato e fragrante.  
Vivace, fresco e fruttato.  
Intorno ai 10 °C.  
Accompagna tutto il pasto ed in particolare i piatti di pesce arrosto.  
Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

## 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

## WHITE LAZIO IGT

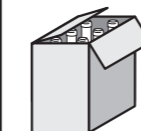
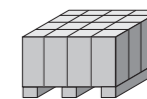
Lazio Region, within the district of the area.  
Volcanic soil and tuffaceous clay.  
Hilly areas.  
Malvasia & other white grape varieties.  
Deep lemon.  
Fruity and fragrant.  
Lively, fresh and fruity.  
At about 10°C.  
Good throughout the entire meal and particularly with baked fish.  
Tulip-shaped wine glass.

### INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



**BOTTIGLIA - BOTTLE** (mm ø 104 x 329 h)  
Lt 1,500 - Ean code 8000985001742

**PEDANA  
PLATFORM**



**CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units**

Ean code 8000985021740

←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