



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**COLLI TORTONESI
DOC DOLCETTO
NOVELLO S.MARTINO**

CARATTERISTICHE VINO

| | |
|----------------------------|--|
| Zona di produzione: | Piemonte , Colli Tortonesi |
| Uve: | DOLCETTO |
| Colore: | rosso intenso con riflessi viola |
| Profumo: | molto intenso, fruttato (ciliegia), pulito, delicato ed elegante |
| Sapore: | grasso e denso, equilibrato e gradevole, note di ciliegia ed amarena ben marcate |
| Affinamento: | no |
| Abbinamenti: | piatti della cucina locale e regionale, ottimo anche con le caldarroste |

CARATTERISTICHE IMBALLO

| | |
|-----------------------------|--|
| Bottiglia: | 0,750 litri |
| Codice EAN: | 8004006000790 |
| Tipo di imballo: | cartoni da 6 o da 12 bottiglie |
| Dimensioni imballo: | cartoni da 6 bottiglie: L.24 x H.30 x L.16 |
| Peso lordo imballo: | cartoni da 6 bottiglie: 8 Kg |
| Pallettizzazione: | EUR 80 X 120 |
| Composizione pallet: | 100 cartoni da 6/4 strati |

CONSERVAZIONE

| | | | |
|---------------------|--|-----------------|---------------------|
| Temperatura: | sotto i 25 C° | Umidità: | Tra il 50% e il 70% |
| Periodo: | 5 anni (a bottiglia chiusa) / 5 giorni (dall'apertura) | | |

| | |
|-------------------|-------|
| Aggiornamento del | Firma |
| 15/11/16 | |