



Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

Mario's

Allevamento: Guyot e cordone speronato.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Vendemmia: Settembre.

Durata della fermentazione: 12 giorni circa a 16°C. Il vino rimane successivamente circa quattro mesi sulle fecce nobili prima di essere imbottigliato.

Affinamento: circa 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: le uve sono prodotte principalmente da vigneti locali.

Colore paglierino; profumo delicato, leggermente aromatico con spiccati sentori di agrumi, fiori di tiglio e frutta esotica. Il sapore è piacevolmente fresco e sapido.

Abbinamenti: si accompagna bene agli antipasti freddi e caldi; eccellente con pesci e crostacei.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390104**

Cod. EAN/cartone: **8033564390609**

Cod. doganale: **22 04 2183**

Bottiglie per cartone: **6**

Cartoni per pallet 80x120: **110 = 11 x 10**

Dimensioni cartone (cm): (l) **31 x (w) 25 x (h) 17,5**

Peso vetro (g): **410**

Peso Cartone (kg): **7,3**



Apprezzalo ascoltando

FRANZ JOSEPH

HAYDN

Sinfonia n.60 in Do maggiore "Il distratto"

Copyright © 2024 Azienda Agricola Daniele Pelassa. All Rights Reserved

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Casali Castellero, 2 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. +39 0173.976130

P.iva 02915690040

pelassa@pelassa.com

www.pelassa.com