



ROSATO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il pratico bag in box, realizzato con materiali riciclabili, permette di conservare il contenuto al riparo dall'aria e dalla luce, anche in frigo. Il piacere del vino quotidiano a un prezzo contenuto e rispettoso dell'ambiente.

BAG IN BOX

Il bag in box è un contenitore moderno e pratico, che ben si adatta alla conservazione del vino e ne permette la costanza qualitativa. Numerosi sono i vantaggi.

Ottima conservabilità Il contenitore e la sacca interna riparano il vino da aria e luce anche dopo l'apertura.

Facilità d'uso Il vino può essere dosato direttamente nel bicchiere, senza sprechi, e il contenitore può essere facilmente riposto nel frigorifero.

Economicità Il risparmio in materiali consente di poter acquistare il vino a un prezzo più vantaggioso.

Compatibilità ambientale Il bag in box è 100% riciclabile e consente un grosso risparmio sulla quantità di materia prima utilizzata.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Sapiente unione di diverse varietà a bacca rossa, vinificate in rosato per offrire un vino gradevole, delicato e di facile consumo quotidiano. Indicato a tutto pasto e non solo, soprattutto nei mesi più caldi.

DATI ANALITICI (Valori medi di riferimento)

Grado alcolico 11% vol

Zuccheri 1 g/l

Acidità totale 5,50 g/l

pH 3,40

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 8–10 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Utilizzare entro sei mesi dalla data di imbottigliamento (vedi lotto).

PALETTIZZAZIONE

Formati 5 l (5,25 kg) • 10 l (10,45 kg)

Misure cartone (5 l) Larghezza 16 cm • Altezza 24 cm • Profondità 20 cm

Palettizzazione (5 l) 30 cartoni per strato (4 strati)

