



## DOLCETTO

*Denominazione di origine controllata*  
**DI OVADA**

**COLORE:** ROSSO RUBINO

**PROFUMO:** CARATTERISTICO CON CHIARE NOTE FRUTTATE

**SAPORE:** ASCIUTTO, MORBIDO, FRUTTATO E MANDORLATO

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°

**ABBINAMENTO:** IDEALE PER I PRIMI PIATTI CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA, GRIGLIATE DI CARNE, SELVAGGINA E FORMAGGI. OTTIMO CON I TRADIZIONALI AGNOLOTTI

**MODELLO BOTTIGLIA:** BORDOLESE

**CAPACITA':** 0,75L

**CODICE EAN BOTTIGLIA:** 8053013230775

**N. BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6

**N. CARTONI PER STRATO:** 25

**N. TOTALE CARTONI PER PALLET:** 125

**N. STRATI PER PALLET:** 5

**PESO LORDO PALLET:** 875 KG

DACASTELLO VINI PREGIATI s.r.l.

Via Industria, 5 – 12051 ALBA (CN) – Tel. 0173.509748 – Fax 0173.500627

Capitale sociale € 80.000 – R.I. Cuneo P.IVA 03006500049 – R.E.A. CUNEO 254828

[www.dacastellovini.com](http://www.dacastellovini.com) - E-mail: [info@dacastellovini.com](mailto:info@dacastellovini.com)

Safra 2015. Jantar Gênova/IT em 01/11/2016.