

Ficha Técnica

SAN MICHELE BARONE Vinho Tinto Seco Fino



UVA
Nebbiolo



ORIGEM DA CEPA
Itália



TEOR ALCOÓLICO
13,90%



CLASSIFICAÇÃO
Seco



VISUAL
Coloração vermelho-rubi pouco intenso com reflexos violáceos



OLFATIVO
Aroma de rosa, violeta, framboesa, cereja, baunilha, noz moscada, chocolate e tabaco



GUSTATIVO
Paladar robusto, estruturado, elegante, harmônico e com taninos marcantes



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C a 18°C



COD. DE BARRAS/NCM

Unid.: 7898396050586

Caixa: 7898396050593

Cod.Interno: 10.01.017

Ncm: 2204.21.00



EMBALAGEM
Caixas com 6 unidades.
Peso/Cx 7,5 Kgs.



PALETIZAÇÃO
70 Caixas.
Peso/PI 525 Kgs.



HARMONIZAÇÃO

Comidas encorpadas e ricas, como ensopados de carnes (vitela, porco, javali, cordeiro, aves exóticas), massas com molhos cremosos, queijos fortes e maduros.



VINÍCOLA
SAN MICHELE

Rua Silvio Scoz, 415 | Rodeio | SC
89136-000 | Fone/Fax: 47 3384.0323

sanmichele.ind.br

Safra 2017. Jantar em 17/12/2021. La Ribotta no A Condessa.