



# CAPETTA

## BARBERA D'ASTI DOCG FRANCESCO CAPETTA

**VITIGNO:** Barbera

**CLASSIFICAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**COLORE:** Rosso rubino intenso da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento

**PROFUMO:** Vinoso, gradevolmente intenso, con sentori di more e spezie

**GUSTO:** Asciutto, corposo. Con l'invecchiamento diventa più gentile ed armonico

**ABBINAMENTI:** Vino ricco e generoso, è ideale per accompagnare tutte le portate ma trova la sua massima espressione con arrostiti, bolliti, formaggi stagionati e, se invecchiato, con selvaggina e brasati

**GRADAZIONE:** 13% Vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C

**CODICE ARTICOLO:** FC629

**DESCRIZIONE:** Barbera d'Asti DOCG

### ARTICOLO

**CODICE EAN:** 8000548990018

**PESO BOTTIGLIA:** 400 g

**PEZZI PER IMBALLO:** 6

**CAPACITÀ:** 0,750 Lt

**PESO LORDO:** 1,150 Kg

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol

**ALTEZZA:** 30,00 Cm

**LARGHEZZA:** 7,50 Cm

### IMBALLO

**CODICE EAN:** 8000548990056

**PESO LORDO:** 7,00 Kg

**CARTONI PER STRATO:** 24

**STRATI PER PALLET:** 3

**CARTONI PER PALLET:** 72

**ALTEZZA:** 31,00 Cm

**LARGHEZZA:** 23,00 Cm

**PROFONDITÀ:** 15,50 Cm

**PALLET:** EPAL (80 Cm x 120 Cm)

**ALTEZZA PALLET:** 107,50 Cm



**CAPETTA I.V.I.P SPA**

C.so Piave, 140 - 12058 Santo Stefano Belbo CN

Tel. 0141.841611 • Fax 0141.843277

info@capetta.it • [capetta.it](http://capetta.it)