



CAPETTA

BARBERA DEL MONFERRATO DOC FRANCESCO CAPETTA

VITIGNO: Barbera

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

COLORE: Rosso rubino più o meno intenso

PROFUMO: Vinoso, con sentori di prugna, mora e spezie.

Con la maturazione assume caratteristiche più eleganti

GUSTO: Asciutto, a volte leggermente abboccato, mediamente corposo e vivace lascia un piacevole retrogusto

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, predilige arrostiti, grigliate miste, pollame e formaggi. Per la sua struttura e versatilità può accompagnare anche veloci spuntini

GRADAZIONE: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C

CODICE ARTICOLO: FC525

DESCRIZIONE: Barbera
Del Monferrato DOC

ARTICOLO

CODICE EAN: 8000548005255

PESO BOTTIGLIA: 400 g

PEZZI PER IMBALLO: 6

CAPACITÀ: 0,750 Lt

PESO LORDO: 1,150 Kg

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol

ALTEZZA: 30,00 Cm

LARGHEZZA: 7,50 Cm

IMBALLO

CODICE EAN: 8000548065259

PESO LORDO: 7,000 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