



CAPETTA

CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC FRANCESCO CAPETTA

VITIGNO: Cortese

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Caratteristico, delicato, tenue ma persistente

GUSTO: Gradevolmente asciutto, con leggero
retrogusto amarognolo

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, abbinato a primi piatti
con verdure, insalate e carni bianche

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

CODICE ARTICOLO: FC110

DESCRIZIONE: Cortese
dell'Alto Monferrato DOC

ARTICOLO

CODICE EAN: 8000548990032

PESO BOTTIGLIA: 400 g

PEZZI PER IMBALLO: 6

CAPACITÀ: 0,750 Lt

PESO LORDO: 1,150 Kg

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol

ALTEZZA: 30,00 Cm

LARGHEZZA: 7,50 Cm

IMBALLO

CODICE EAN: 8000548990063

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