



CAPETTA

DOLCETTO D'ALBA DOC FRANCESCO CAPETTA

VITIGNO: Dolcetto

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

COLORE: Rosso rubino tendente al violaceo

PROFUMO: Vinoso, gradevole, fruttato, con sentori di mora e lampone

GUSTO: Asciutto, gradevolmente amarognolo, armonico

ABBINAMENTI: Perfetto per accompagnare l'intero pasto, dai primi ai secondi di carne, in particolare arrosti e bolliti

GRADAZIONE: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C

CODICE ARTICOLO: FC102

DESCRIZIONE: Dolcetto d'Alba DOC

ARTICOLO

CODICE EAN: 8000548990025

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: 8000548990049

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