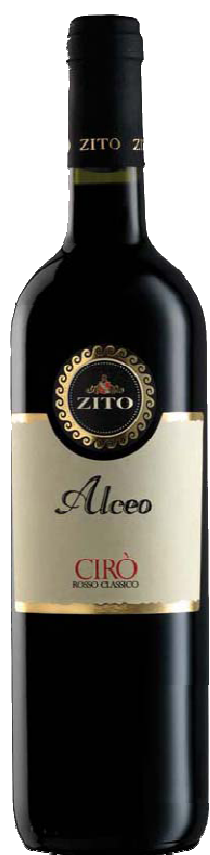




SCHEDA TECNICA

BOTTIGLIA DA CL 75 CIRO' DOC ROSSO CLASSICO "ALCEO"



Ottenuto dalla vinificazione di uve scelte gaglioppo, prodotte prevalentemente nei vigneti storici del Cirò. Con una macerazione di circa otto giorni ad una temperatura intorno ai 20 gradi tale da consentire un'estrazione ottimale di profumi e struttura, così otteniamo l'Alceo.

Colore: rosso con riflessi granati.

Profumo: di media intensità con note di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: intenso e persistente.

Accostamenti gastronomici: si accompagna con arrosti, cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Capacità bottiglia: 750 ml

Confezioni: Scatola da 6 bottiglie

PALLETTIZZAZIONE: n°4 strati da 25 scatole da 6 bottiglie.

EAN CODE: 8010878100018

VINICOLA ZITO V. & F.lli SNC

VIA SCALARETTO CIRO' MARINA (KR)- TEL 0962 31853 FAX 0962 379096 P. IVA 004729307

Mail: info@zito.it sito www.zito.it