

Vino bianco CO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Floreale, ampio e raffinato, con sentori di frutta gialla, vaniglia ed erbe aromatiche

GUSTO

Morbido, lievemente aromatico

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

12%

RESIDUO ZUCCHERINO

12-14 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 298KJ/70KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 1,2 g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-10°C

VITIGNI

Equilibrata unione di uve bianche

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, da provare abbinato a piatti di pesce

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

**SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA
SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA**

VINO ROSSO CHI OSA VINCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino tendente al rosso granto con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso e caratteristico, tendente all'etero con l'invecchiamento

GUSTO

Sentori di ciliegia, prugna, bacche scure e balsamiche

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

RESIDUO ZUCCHERINO

1 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 376KJ/90KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 0,3g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve rosse piemontesi

ABBINAMENTO

Secondi piatti di carne, bolliti, arrosti.

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

**SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA
SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA**

VINO ROSSO CHI OSA VINCE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino tendente al rosso granto con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso e caratteristico, tendente all'etero con l'invecchiamento

GUSTO

Sentori di ciliegia, prugna, bacche scure e balsamiche

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

12%

RESIDUO ZUCCHERINO

1 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 355KJ/85KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 0,3g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve rosse piemontesi

ABBINAMENTO

Secondi piatti di carne, bolliti, arrosti.

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA

SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA

VINO ROSSO CHO OSA VINCE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso e caratteristico, tendente all'etero con l'invecchiamento

GUSTO

Sentori di ciliegia, prugna, bacche scure e balsamiche

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00%

RESIDUO ZUCCHERINO

1grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 298KJ/70KCAL

Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 G
Carboidrati	0,3g.
di cui zuccheri	0,6 g.
Proteine	0 g.
Sale	0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve rosse piemontesi

ABBINAMENTO

Secondi piatti di carne, bolliti, arrosti.

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

**SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA
SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA**

**VINO ROSSO
IL BARRICATO**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino con lievi riflessi aranciati

PROFUMO

Etereo, speziato e leggermente legnoso, boisè

GUSTO

Di ottima struttura con leggeri tannini dolci e persistenti

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00%

RESIDUO ZUCCHERINO

12-14 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 355KJ/85KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 2,8 g.

Proteine 0,1 g

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-10C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve barbera

ABBINAMENTO

Si abbina benissimo alle classiche ricette piemontesi saporite a base di carne

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

**SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA
SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA**

VINO ROSSO il MARESCIALLO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento

PROFUMO

Intenso e caratteristico, tendente all'etero con l'invecchiamento

GUSTO

Sentori di ciliegia, prugna, bacche scure e balsamiche

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00%

RESIDUO ZUCCHERINO

2grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 298KJ/70KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 0,3g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve rosse piemontesi

ABBINAMENTO

Secondi piatti di carne, bolliti, arrosti.

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA

SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA

VINO ROSSO IL RE DEI RE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE**

Rosso rubino tendente a volte con riflessi aranciati

PROFUMO

**Accentuato,caratteristica,frutta passita,frutta rossa,fruttato
intenso,speziato,tabacco,fruttato,balsamico**

GUSTO

**Asciutto,corpo pieno,,caffè,floreale,fruttato,grado di tannino buono,spiccata
fragranza,vigoroso,vellutato.**

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

15,00%

RESIDUO ZUCCHERINO

4grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 345KJ/70KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 0,3g.

di cui zuccheri 1g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve rosse piemontesi

ABBINAMENTO

Secondi piatti di carne,bolliti,arrosti.

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA

SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA

VINO BIANCO ARN.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Il profumo ricorda fiori esotici, del biancospino e miele d'acacia

GUSTO

Fresco, fragrante, delicatamente minerale

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

12-14 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 298KJ/70KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 1,2 g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-10°C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve bianche

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, da provare abbinato a piatti di pesce

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA

SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA

VINO BIANCO GA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Elegante e delicato ,con sentori di frutta fresca e fiori bianchi,cono note agrumate di mandorle

GUSTO

Secco ,fresco aromatico con fini delicati che spaziano dal pompelmo all'ananas

CARATTERISTICHE TECNICHE

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

12-14 grammi/ litro

ALLERGENI

contiene solfiti

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA 298KJ/70KCAL

Grassi 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 G

Carboidrati 1,2 g.

di cui zuccheri 0,6 g.

Proteine 0 g.

Sale 0,1 g.

TEMPERATURA DI SERVIZIO6-10C°

VITIGNI

Equilibrata unione di uve bianche

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo,da provare abbinato a piatti di pesce

VERIFICA LE MODALITÀ DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

SACCA : ALTRE PLASTICHE RACCOLTA INDIFERENZIATA

SCATOLA: CARTONE ONDULATO RACCOLTA DIFFERENZIATA