

cantina
FRENTANA
1958

Costa del Mulino

PASSERINA DOC



Annata: 2013

Tipologia: Bianco

Gradazione: 13% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,3 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Vite Autoctona dell'Italia centrale, Abruzzo, Lazio, Marche, possiede vigoria e produzione generose. Il grappolo, spargolo, è medio grande, conico, con acino abbastanza grande, sferico, giallo dorato, con buccia robusta. Il vino dal colore giallo paglierino piuttosto intenso; rivela all'olfatto piacevoli note floreali e sentori di pesca bianca. Al gusto si presenta come un vino fresco, armonico con buona acidità che netta il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente. Servire a 10-12° C. Accompagna gustosi piatti di mare come crostacei, fritti, pesci arrosto ma anche salumi e formaggi a media stagionatura. piatti di mare come pesci arrosto e crostacei ma anche a carni bianche, formaggi di media stagionatura, salumi e primi piatti.

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - I - ITALIA

Codice articolo: 116/10

Scatola n°: 22

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 175x260x310 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

Strati x pallet: 5