

Vino rosato Cannonau di Sardegna Doc “BAIONE ROSE”



Denominazione :	Cannonau di Sardegna DOC;
Annata	2008;
Colore:	rosato con sfumatura ciliegia;
Profumo:	fine , elegante che ricorda i lamponi e la ciliegia;
Sapore:	morbido, sapido con retrogusto fruttato;
Vigneto:	alberello;
Uvaggio:	100% cannonau;
Affinamento:	tre mesi in bottiglia
Abbinamento:	carni bianche, zuppe a base di pesce , formaggi freschi ;
Temperatura servizio:	10° - 12° C.
Gradazione alcolica:	13 vol.
Tipologia prodotto:	bottiglie da lt. 0,75
Imballo:	Cartone
N° bottiglie per imballo:	06
Peso singolo prodotto:	netto Kg. 0,75, lordo Kg. 1,37
Peso imballo:	Kg. 8,25
N° imballi per pedana	120
N° imballi per fila	24
N° file per pedana	5
Codice Ean:	

