

Vino rosso Cannonau di Sardegna Doc “CORTE AUDA”



Denominazione :	Cannonau di Sardegna DOC;
Annata	2006;
Colore:	rosso rubino più o meno intenso;
Profumo:	gradevole , caratteristico;
Sapore:	secco sapido, caratteristico;
Vigneto:	alberello;
Uvaggio:	90% cannonau, 10% uva bacca rossa autorizzati per la zona;
Invecchiamento:	un anno in botti di rovere;
Affinamento:	tre mesi in bottiglia
Abbinamento:	arrosti e formaggi stagionati;
Temperatura servizio:	18°-20°C.
Gradazione alcolica:	13,00 % vol.
Tipologia prodotto:	bottiglie da lt. 0,75
Imballo:	Cartone
N° bottiglie per imballo:	06
Peso singolo prodotto:	netto Kg. 0,75, lordo Kg. 1,18
Peso imballo:	Kg. 7,10
N° imballi per pedana	120
N° imballi per fila	24
N° file per pedana	5
Codice Ean:	8001332003006

