

Vino bianco Nuragus di Cagliari Doc “TENUTE SAN MAURO”



Denominazione :	Nuragus di Cagliari DOC;
Annata	2008;
Colore:	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;
Profumo:	Vinoso, gradevole , caratteristico;
Sapore:	Secco, sapido, armonico;
Vigneto:	Spalliera;
Uvaggio:	90% nuragus, 10% uva bacca bianca autorizzata per la zona;
Abbinamento:	antipasti magri e di pesce, minestre e zuppe di pesce;
Temperatura servizio:	10°C.
Gradazione alcolica:	12,50 % 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:	8001332000401

