



SETTESOLI
COLLEZIONE

Nerello Cappuccio Pinot Nero

TERRE SICILIANE IGT



VARIETÀ

50% Nerello Cappuccio 50% Pinot Nero



SUOLO

Il Nerello Cappuccio predilige terreni a medio impasto, il Pinot Nero predilige terreni a medio impasto e calcarei.



VENDEMMIA

Il Pinot Nero a fine agosto, il Nerello Cappuccio la prima decade di settembre.



VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 4 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Persistente ed elegante, dal colore rosso rubino con riflessi granati, questo blend avvolge con le sue deliziose note di ciliegia e mora, completate da un finale rotondo.



ABBINAMENTI

Perfetto con funghi ripieni e sarde alla griglia.



FORMATO

75cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



GRADO ALCOLICO

13,5% vol



CONSERVAZIONE

5 anni

BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl
Codice EAN: 8000254008137
Dimensioni (altezza, diametro): 300 * 80 mm
Peso lordo: 1260 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254008144
Unità per cartone: 6
Dimensioni (L * P * H): 252 * 165 * 303 mm
Peso lordo: 7,9 kg

PALLET

Cartoni per strato: 21 / Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 105
Peso pallet pieno: 860 kg
Altezza pallet: 167 cm
Dimensioni pallet: 80*120 cm