


CAPETTA

BAROLO DOCG IL FONDATORE

VITIGNO: Nebbiolo

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Gradevolmente intenso, caratteristico

GUSTO: Asciutto, pieno, armonico

ABBINAMENTI: Arrostiti, brasati, selvaggina, agnello, formaggi stagionati

GRADAZIONE: 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

CODICE ARTICOLO: FC104
DESCRIZIONE: Barolo DOCG

ARTICOLO

CODICE EAN: 8000548991480
PESO BOTTIGLIA: 600 g
PEZZI PER IMBALLO: 6
CAPACITÀ: 0,750 Lt
PESO LORDO: 1,350 Kg
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol
ALTEZZA: 31,50 Cm
LARGHEZZA: 7,60 Cm

IMBALLO

CODICE EAN: 8000548990483
PESO LORDO: 8,200 Kg
CARTONI PER STRATO: 24
STRATI PER PALLET: 3
CARTONI PER PALLET: 72
ALTEZZA: 32,50 Cm
LARGHEZZA: 23,50 Cm
PROFONDITÀ: 16,00 Cm
PALLET: EPAL (80 Cm x 120 Cm)
ALTEZZA PALLET: 112,00 Cm



CAPETTA I.V.P SPA

C.so Piave, 140 - 12058 Santo Stefano Belbo CN
Tel. 0141.841611 • Fax 0141.843277
info@capetta.it • capetta.it