

## SCHEMA TECNICA



GIAMPAOLO

### **LINEA "GIAMPAOLO"** **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** **GOLD D.O.C.**

**LINEA "GIAMPAOLO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GOLD** – Gradazione 13% vol.

Vino ottenuto da una accurata selezione di uve Montepulciano coltivate nelle colline Abruzzesi. Colore rosso rubino intenso, con lievi sfumature violacee, con tendenza all'arancione se invecchiato. Odore vinoso, tenue e gradevole, sapore morbido, sapido, leggermente tannico. Passaggio in botti di rovere, si presta ad un invecchiamento di 6/8 anni. Si accompagna a piatti saporiti, arrostiti, cacciagione, cinghiale, agnello e formaggi forti. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo ad una temperatura di 18/20 C° in Decanter.

**LINEA "GIAMPAOLO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GOLD** – Gradation 13% vol.

Wine obtained by an accurate selection of Montepulciano grapes cultivated in the Abruzzi hills. Ruby intense red colour with violet highlights near orange if aged. Winey and intense, soft and sapid taste, a bit tannic. Passage in oak barriques. It is fit for an ageing of 6/8 years. Excellent with stark dishes, roasted, game, wild boar, lamb and strong cheeses. Open an hour before to serve at a temperature of 18/20 c° in Decanter.

**LINEA "GIAMPAOLO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GOLD** – Alkoholgehalt 13% vol

Wein gewonnen von einer sorgfältigen Auswahl der Montepulciano Weintrauben, gebaute in den abruzzischen Hügeln. Sattrote Rubinfarbe, mit leichten violetten Abtönungen, stechendes Dunkelorange wenn abgelagertes Wein. Leichter und angenehmer Weingeruch, sanfter, schmackhafter, leicht, tanninhaltiger Geschmack. Übergang in Eichenfassern, es eignet sich für eine Ablagerung von 6/8 Jahren. Es geht mit wohlschmeckenden Gerichten, Braten, Wildbret, Wildschwein, Lamm, und scharfe Käse. Zusammen. Wir raten Ihnen die Flasche zu öffnen wenigstens eine Stunde zuvor aufzutischen ihn nach der Temperatur 18/20°C in die Decanter. Und scharfe Käse zusammen. Wir raten Ihnen die Flasche zu öffnen wenigstens eine Stunde Wenigstens eine Stunde zuvor

<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Bottiglia Elegance	Ø cm. 6,26	h cm. 29,3
<b>GRADAZIONE</b>	Vol. 13 %	Colore: Rosso	Anno: 2009
<b>PESO NETTO Lt.</b>	Kg. 0.750	LT. 0,750	Disp, Btg : 10.000
<b>CAPSULA</b>	Polilaminato	Tappo naturale	
<b>CODICE E.A.N.</b>	8028294200250	<b>CODICE U.P.C.</b>	833810021800
<b>TIPO IMBALLO</b>	Cartone	Quantità per cartone btg 6	
<b>DIMENSIONE CARTONE</b>	Altezza cm. 33	Lunghezza cm. 16	Profondità cm. 24
<b>PESO CARTONE</b>	Lt. 4,5	Cubatura mc. 0,013	Peso lordo Kg. 8
<b>TIPO PALLET</b>	Eur	Dimensioni 80x120x165	
<b>COMPOSIZIONE PALLET</b>	Cartoni per strati n°25	N°strati 5	CRT x Pallet n° 125
<b>DIMENSIONI PALLET</b>	80x120x165	Cubatura mc. 1,59	Kg. 1000