



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Cabernet D.O.C. Corti Benedettine del Padovano

Il colore è rosso intenso, tendente al granato. Un vino vigoroso ed elegante, dal sapore decisamente pieno e dal retrogusto morbido che regala al palato piacevolissime sensazioni. Matura per alcuni mesi in botti di rovere da 225 litri ed accompagna alla perfezione grandi primi, carni sontuose, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18-20° C.

Intense red colour with garnet tendencies. Decidedly full bouquet with a soft aftertaste extremely well received by the palate. Perfect for strong-flavoured pasta dishes, meat, game and mature cheese. Serve at 18-20°C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0022

DENOMINAZIONE
Appellation

CABERNET D.O.C.
CORTI
BENEDETTINE DEL
PADOVANO

VITIGNO
Grape

CABERNET

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DOMENICO
SANDRI

INGREDIENTI

Uve, Mosto di uve concentrato rettificato, Antiossidanti (Solfiti)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Energia | 318 kJ 77 kcal |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | 0 g 0 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 0 g 0 g |
| Proteine | 0 g |
| Sale | 0 g |



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

| | | | | | | | | |
|-----------|-------|---------|----------|----------|-------|----------|--------|-------------------------------------------|
| BOTTIGLIA | GL71 | CAPSULA | C/PVC 90 | TAPPO | FORS1 | FASCETTA | PAP 22 | SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE |
| | VETRO | | PLASTICA | ORGANICO | | CARTA | | |