CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Il Bastardo Rosso d'Autore

Da uve raccolte a maturazione ottimale per estrarre il massimo degli aromi e del frutto. Elegante, di corpo, deciso, con grande componente di calore con i suoi 15 gradi. Sapori di frutti rossi, spezie e pepe nero. La dolcezza delle uve si fonde con l'eleganza dei tannini per un rosso dal profilo gustativo unico. La sua alta gradazione alcolica lo rende perfetto per carni rosse grigliate e formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.

CODICE ARTICOLO *Article code*	S0106
DENOMINAZIONE *Appellation*	IL BASTARDO ROSSO D'AUTORE
ALCOL *Alchool*	15% VOL.
ALLERGENI *Allergens*	SOLFITI *Sulphites*
TIPOLOGIA *Type*	ROSSO *Red*
AFFINAMENTO *Aging*	BOTTIGLIA *Bottle*
FERMENTAZIONE *Fermentation*	ACCIAIO *Steel*
ENOLOGO *Oenologist*	DONATO GIULIANI

INGREDIENTI
mosto concentrato rettificato, solfiti, mannoproteine di lievito e/o poliaspartato e/o gomma arabica, acido tartarico, uva

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi	per 100 ml
Energia	361 kJ 86 kcal
Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

750 ml — 6 bt/ct — 80x120 eur-epal

550 g — 8,10 kg — 80nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71 VETRO	CAPSULA	C/PVC 90 PLASTICA	TAPPO	FOR51 SUGHERO	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO		

Cantine della Corte, Via Guicciardini 2/2, 31049 Valdobbiadene TV, Italy
Tel: +39 0423-1916193 - Fax: +39 0423-349901 - info@cantinedellacorte.it