



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Soave DOC

Il Soave DOC al naso conquista con profumi di fiori bianchi e pesca, impreziositi da un sottile retrogusto di mandorla, cifra distintiva di questo vino.

Al palato è fresco ed equilibrato, con un sorso leggero che accompagna bene piatti a base di pesce e crostacei, ma sa sorprendere anche con antipasti delicati e primi piatti leggeri, ottimo servito a 10–12°C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0111

DENOMINAZIONE
Appellation

SOAVE DOC

ALCOL
Alcohol

12,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO
GIULIANI

INGREDIENTI

uve, mosto di uve concentrato

Conservanti e antiossidanti:
solfiti

Agenti stabilizzanti: contiene
gomma arabica e/o
poliaspartato di potassio

Imbottigliato in atmosfera
protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 305 kJ
73 kcal

Grassi 0 g
di cui
acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 1,7 g
di cui
zuccheri 0 g

Proteine 0 g

Sale 0,01 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TIPO	FOR51	SEGUI LE
	VETRO		PLASTICA		SUGHERO	INDICAZIONI
						DEL TUO COMUNE