



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Barone Veneto IGP

Il Barone Veneto IGP è un rosso importante, dalle delicate note di prugna matura, ciliegia e amarena, con note speziate e sfumature di vaniglia. Al palato conquista per la sua morbidezza succosa e bilanciata, abbinandosi alla perfezione con carni alla griglia e formaggi, da gustare a 18°C.

Il Barone Veneto IGP è la scelta ideale per impreziosire tanto una cena conviviale quanto un momento speciale da celebrare. Un vino che non si limita a essere degustato: si lascia ricordare.

CODICE ARTICOLO

Article code

S0112

DENOMINAZIONE

Appellation

BARONE VENETO
IGP

ALCOL

Alcohol

15% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI

Sulphites

TIPOLOGIA

Type

ROSSO

Red

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 acido
metatartarico

Imbottigliato in atmosfera
protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 375 kJ
90 kcal

Grassi 0 g
di cui
acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 1,7 g
di cui
zuccheri 0,4 g

Proteine 0 g

Sale 0,01 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,10 kg



80nct/pallet

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