



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Corvina D.O.C. Garda

Il Corvina DOC Garda conquista con il suo colore rosso brillante e un bouquet di profumi intensi di mirtillo, sentori di ciliegia e liquirizia, accompagnati da eleganti richiami speziati.

Al palato si distingue per la sua armonia, con un sorso equilibrato e piacevolmente avvolgente con tannini strutturati e morbidi.

Ottimo con primi piatti di terra, selvaggina, salumi e grigliate di carne.

Un rosso dal carattere versatile, capace di portare in tavola tutta la piacevolezza della tradizione. Da servire a 16–18 °C.

CODICE ARTICOLO

Article code

S0113

DENOMINAZIONE

Appellation

CORVINA DOC
GARDA

ALCOL

Alcohol

14% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI

Sulphites

TIPOLOGIA

Type

ROSSO

Red

AFFINAMENTO

Aging

BOTTIGLIA

Bottle

FERMENTAZIONE

Fermentation

ACCIAIO

Steel

ENOLOGO

Oenologist

DONATO

GIULIANI

INGREDIENTI

uve

Conservanti e antiossidanti:
solfiti

Agenti stabilizzanti: contiene
gomma arabica

Imbottigliato in atmosfera
protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 345 kJ
82 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
RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO		DEL TUO COMUNE