



ALINOS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Di colore paglierino, con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico fine ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura. Ideale come aperitivo o con il pesce in genere. Eccezionale con i crostacei. Il vino dovrà essere servito ad una temperatura di circa 10° C-12° C.

Provenienza: Nord Sardegna

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice e fermentazione a 18° C in contenitori di acciaio inox

Gradazione: 13% Vol.

Acidità totale: 5,2 - 5.4 g/l

Zuccheri: 3,0 g/l



Capacità-Capacity	0,75 lt	Casse/Pallet-Cases/Pallet	95
Unità-Cassa-Unit	6	Casse/Strato-Cases/Layer	19
Peso Cassa-Weight Casse	7,8 kg	Strati/Pallet-Layers/Pallet	5
Dimensione Cassa-Case Dimension		Altezza Pallet-Pallets Height	170 cm
		Tipo Pallet-Type of Pallet	EPAL
Base-Length	25 cm	Barcode	
Profondità-Width	16,5 cm		
Altezza-Height	30cm		