




Castelli Romani D.O.C. bianco

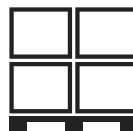
11,5°

Vino bianco ottenuto da uve Trebbiano, Malvasia e altri vitigni a bacca bianca coltivati nelle province di Latina e Roma. Ha colore giallo paglierino tenue; profumo fresco e fruttato; gusto secco, armonico e delicato. Si abbina a mozzarella, ricotta, primi piatti a base di pesce o verdure; secondi di pesce o carni bianche delicate. Servire a 10-12°C
Wine made with Trebbiano, Malvasia and over white grapes grown in Latina and Rome areas. Light pail yellow colour, fresh and fruity smell, dry, harmonic and soft taste. Perfect with mozzarella, ricotta, statters with fish and vegetables, delicate meats and fish. To be served at 10°-12° C.



 1,5lt
8 002890 00140 4
Vetro/Glass

 6bt

 64ca
384bt
896kg

GL 70	C/ALU 90
Bottiglia RACCOLTA VETRO	Tappo RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.