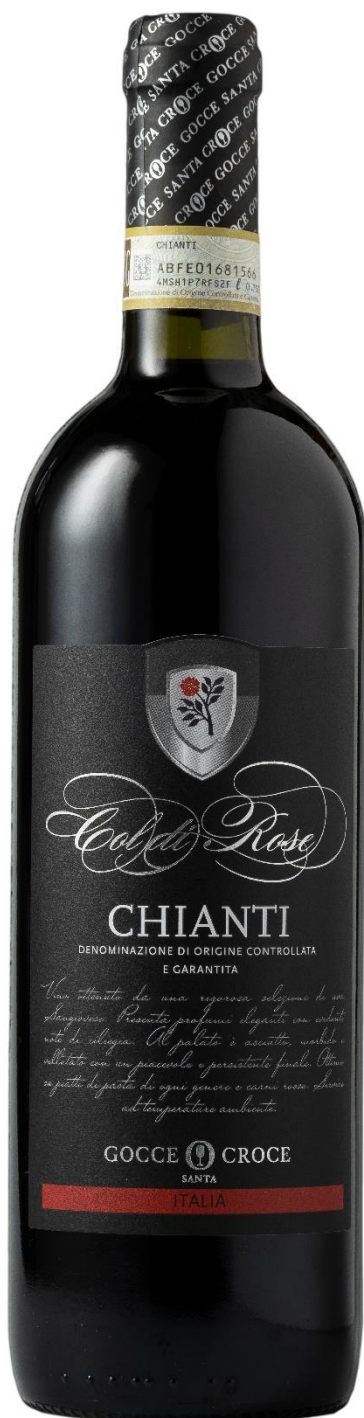


GOCCE — SANTA — CROCE



CHIANTI DOCG – COL DI ROSE

Vitigno: Sangiovese 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 4,0

Acidità tot. g/l: 5,2

Regione: Toscana

Zona di produzione: Vigneti situati nel nord della Toscana

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso brillante con riflessi granati

Bouquet: Elegante, vinoso, con tannini nobili

Sapore: Secco, piacevole e con un finale persistente

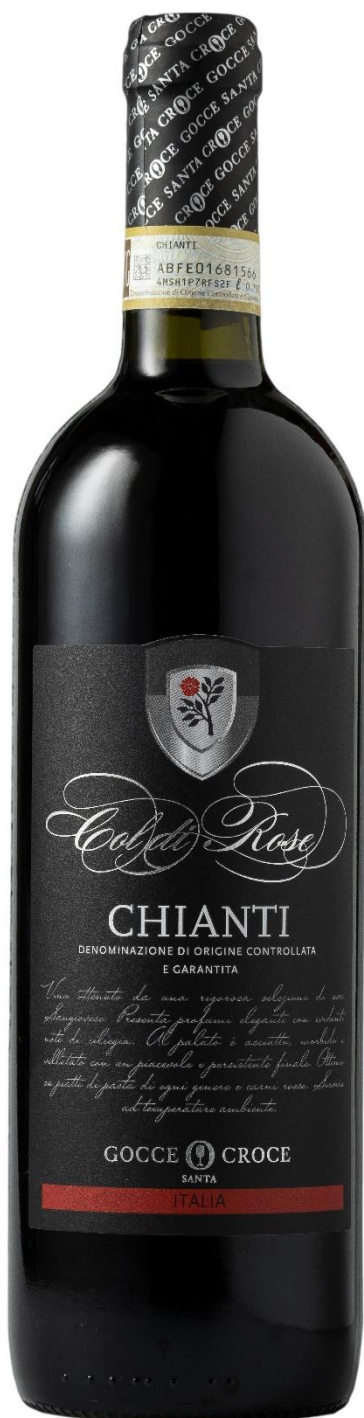
ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di pasta e carne rossa.

Temperatura di servizio 18°C

GOCCE — SANTA — CROCE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V08001A
GTIN-13 bottiglia	8017868000648
GTIN-13 cartone	8017868002215
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,3
Kg/pallet	895

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026