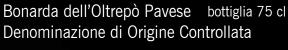






## LA VILLANA

## L'Eccellenza della Bonarda



Bonarda d'annata vinificata in rosso e resa frizzante naturalmente in autoclave.

Ottenuto da uve raccolte a mano

Gradazione alcolica **13% vol.** Temperatura di servizio **16°C.** 

Servire in calice a tulipano con imboccatura di 5/6 cm.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: colore rosso rubino con riflessi violacei, con bella spuma intensa e persistente. All'olfatto: profumi erbacei freschi e vinosi, con note di frutta rossa e leggere sensazioni mentolate.

Al gusto: di buon equilibrio fra la sensazione calda data dall'alcol e l'acidità.

Buona l'effervescenza e la persistenza che lascia una piacevole sensazione di fresco.

Ean 8017096440018 Ean 14 imballo 18017096440015

Dimensioni bottiglia	
Altezza	309 mm
Larghezza	81,2 mm
Profondità	81,2 mm
Peso lordo bottiglia	1325 gr
N. bottiglie per cartone	6
Peso lordo cartone	7900 gr

Dimensioni imballo	
Altezza	320 mm
Larghezza	252 mm
Profondità	170 mm
0	

Composizione pallet	
N. cartoni per strato	20
N. strati per pallet	4
N. cartoni per pallet	80
Altezza del pallet	1450 mm

Azienda Vinicola Ruinello s.r.l. - Fraz. Ruinello di Sopra, 15 - 27047 S. Maria della Versa (PV) - ITALY Tel. +39 0385 278057 - Fax +39 0385 278239 - www.ruinello.it - info@ruinello.it - Skype Name: ruinello.wines