



TRE VALLI
BERGAMASCA ROSSO
Indicazione geografica tipica

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Franconia delle colline bergamasche. Il profumo fruttato e fragrante, la morbidezza e la discreta corposità, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio.

- **UVAGGIO:** merlot 50% cabernet sauvignon 30% franconia 20%
- **VINIFICAZIONE:** accurata selezione delle uve, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol
- **BOTTIGLIA:** bordolese da 0,75l.
- **IMBALLO:** cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- **PALLETIZZAZIONE:** bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni)