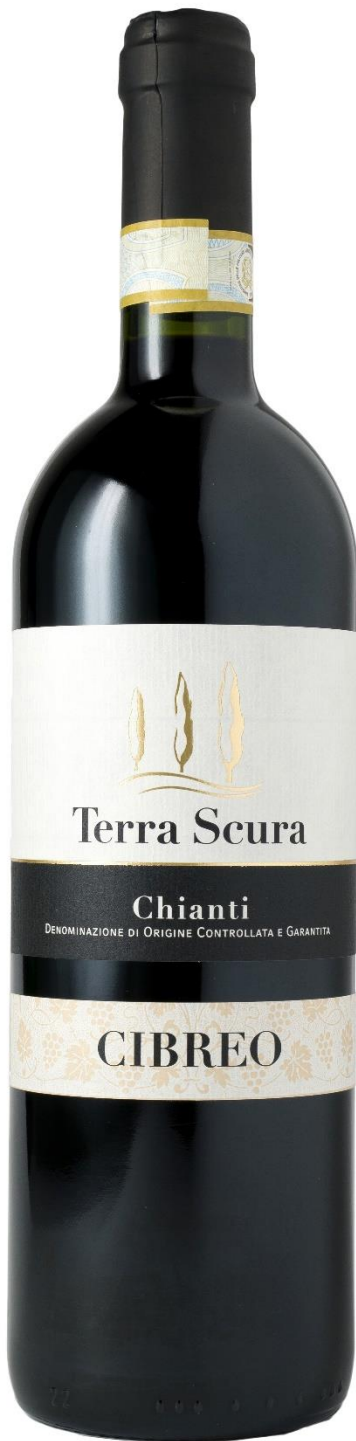




Terra Scura



CHIANTI DOCG - CIBREO

Vitigno: Sangiovese 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 4,5

Acidità tot. g/l: 5,8

Regione: Toscana

Zona di produzione: Vigneti situati nella provincia di Firenze

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Bouquet: Leggero, elegante e fruttato con note di ciliegia

Sapore: Secco, morbido e piacevolmente tannico con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

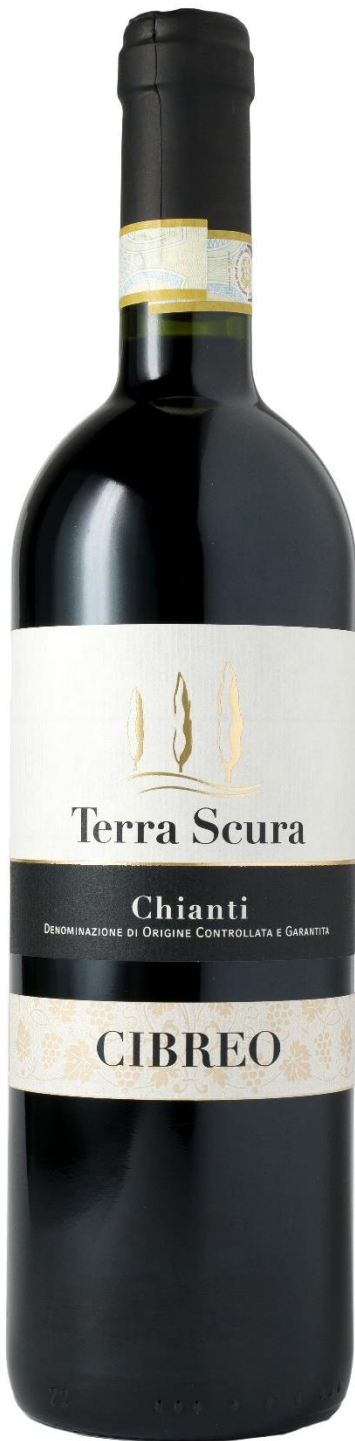
Si abbina a pasta, carne rossa e selvaggina.

Temperatura di servizio 18°C



Terra Scura

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V07002A
GTIN-13 bottiglia	8017868000440
GTIN-13 cartone	8017868004233
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	24
Cartoni/pallet	120
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	958

Formato da 1500ml:

Codice articolo	V07001B
GTIN-13 bottiglia	8017868001782
GTIN-13 cartone	8017868004578
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,4
Kg/pallet	790

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026