

MARINO

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE



Gotto® d'oro

VINO BIANCO

MARINO DOC SUPERIORE

PROVENIENZA

Regione Lazio, nel comprensorio della Denominazione di Origine Controllata del Marino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di natura vulcanica e di argilla tufacea.

ESPOS. E ALTITUDINE

Zone collinari fra i 150 ed i 350 metri sul livello del mare.

COME DA DISCIPLINARE UVE

Malvasia di Candia, altre varietà a bacca bianca.

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino intenso.

ASPETTO OLFATTIVO

Aroma intenso di frutta fresca.

ASPETTO GUSTATIVO

Gusto deciso con persistenza amarognola, sapido, armonico.

TEMP. DI SERVIZIO

Intorno ai 10 °C.

ABB. GASTRONOMICO

Carpaccio fresco di mare.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Tulipano che ha una forma che tende ad allargarsi rispetto al corpo.

WHITE WINE

MARINO DOC SUPERIORE

REGION OF ORIGIN

Lazio Region, within the district of controlled origin of Marino.

TYPE OF SOIL

Volcanic soil and tufaceous clay.

EXPOSURE AND ALTITUDE

Hilly areas from 150 to 350 metres above sea level.

GRAPES

Malvasia di Candia & other white grape varieties

(AS PER ITALIAN DISCIPLINARY)

COLOUR

Medium lemon.

AROMA

Pronounced fragrance of fresh fruit.

TASTE

Pronounced taste with bitterish and sapidity aftertaste.

IDEAL SERVING TEMP.

At about 10°C.

PAIRING

Carpaccio of fresh seafood

RECOMMENDED GLASS

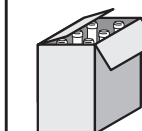
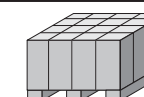
Tulip-shaped wine glass.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS



BOTTIGLIA - BOTTLE (mm ø 80 x 296 h)
Lt 0,750 - Ean code 8000985000165

PEDANA
PLATFORM



CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units

Ean code 8000985020163

mm 252 x 163 x 307

kg 7,100

(mm 800 x 1200 x 1700 h)

composizione pedana
21 cartoni x 5 strati = 105
composed of
21 boxes x 5 layers = 105