



**Ca' Vegar**  
**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE**  
**DOC - MONTAER**

**Ca' Vegar**  
**VALPOLICELLA**  
**RIPASSO SUPERIORE**  
**DOC MONTAER**

**Uve:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Sottosuolo:** terreni ferrosi su marne calcaree

**Affinamento:** 6 mesi in botti da 50 hl

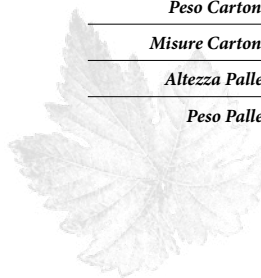
**Dati analitici:** Gradazione alcolica: 13,50% vol.

**Caratteristiche organolettiche:**

- Colore: rosso rubino intenso;
- Bouquet: intenso e vellutato con sentori di ciliegia
- Sapore: pieno, robusto e vellutato

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

<b>Tappo</b>	SUGHERO
<b>Bottiglie per Cartone</b>	6
<b>EAN Bottiglia</b>	8003373141051
<b>Peso Bottiglia</b>	1,32 KG
<b>Cartone per Pallet</b>	95 (19X5)
<b>EAN Cartone</b>	8003373141006
<b>Peso Cartone</b>	7,92 KG
<b>Misure Cartone</b>	27X18,5X31
<b>Altezza Pallet</b>	175 CM
<b>Peso Pallet</b>	776 KG



**Vitevis > Cantina di Castelnuovo**