

SCHEMA TECNICA PRODOTTO :

Denominazione: “SASSO BIANCO” <u>TERRE DEGLI OSCI BIANCO.</u> <u>Indicazione Geografica Tipica</u>
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344963085
Classificazione Linea di prodotto: TERRE DEGLI OSCI BIANCO
Confezione: Bottiglia
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula in alluminio e sughero intero
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve con macerazione delle bucce e controllo della temperatura di fermentazione.
Uve: Trebbiano 90 % - Malvasia 10 %
Zona di produzione: Molise
Imbottigliamento: A freddo dopo microfiltrazione.
Peso: 750 ml
Composizione collo: Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche: Colore Paglierino scarico, di profumo gradevole e delicato, di sapore fresco e fruttato. Gradazione alcolica 13,5 % vol.
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.
Abbinamento: Vino disinvolto ma strutturato. Si abbina bene a carni bianche e piatti di pesce.
Note: Temperatura di servizio 8°C
Cantina di produzione: S. Martino in Pensilis.



DALMOLISE S.R.L.

Sede legale: C.da Polese, 57/A - Sede Operativa: Via Cardarelli, 18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702

SCHEMA TECNICA PRODOTTO :

Denominazione: Tintilia del Molise D.O.C.
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344963009
Classificazione Linea di prodotto: Tintilia del Molise doc Denominazione di Origine Controllata
Confezione: Bottiglia
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula in alluminio e sughero intero
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve con macerazione delle bucce e controllo della temperatura di fermentazione.
Uve: 100 % Tintilia
Zona di produzione: Molise
Imbottigliamento:
Peso: 750 ml
Composizione collo: Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche:
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell'ambiente.
Abbinamento: Vino da abbinare a carni grasse alla brace, cacciagione e formaggi a pasta secca.
Note: Stappare e decantare prima della degustazione. Temperatura di esercizio 18-20°
Cantine di produzione: S. Martino in Pensilis.



DALMOLISE S.R.L.

Sede legale: C.da Polese, 57/A - Sede Operativa: Via Cardarelli, 18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702

SCHEMA TECNICA PRODOTTO :

Denominazione: “SASSO ROSSO” <u>TERRE DEGLI OSCI ROSSO</u> <u>Identificazione Geografica Tipica</u>
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344963078
Classificazione Linea di prodotto: TERRE DEGLI OSCI ROSSO
Confezione: Bottiglia
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula in alluminio e sughero intero
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve con macerazione delle bucce e controllo della temperatura di fermentazione.
Uve: Montepulciano 100 %
Zona di produzione: Molise
Imbottigliamento: A freddo dopo microfiltrazione.
Peso: 750 ml
Composizione collo: Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche:
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.
Abbinamento: Vino disinvolto ma strutturato. Si abbina bene ad arrosti, cacciagione, formaggi e piatti succulenti.
Note: Temperatura di servizio 14-16°C
Cantine DI PRODUZIONE S.Martino in Pensilis.



DALMOLISE S.R.L.

Sede legale:C.da Polese,57/A- Sede Operativa: Via Cardarelli,18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it – sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702

SCHEDA TECNICA PRODOTTO :

Denominazione: Molise Rosso D.O.C. <i>Denominazione di Origine Controllata</i>
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344963030
Classificazione Linea di prodotto: Molise Rosso D.O.C. Denominazione di Origine Controllata
Confezione: Bottiglia
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula in alluminio e sughero intero
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve con macerazione delle bucce e controllo della temperatura di fermentazione.
Uve: 100 % Montepulciano
Zona di produzione: Colline del Basso Molise
Imbottigliamento: A freddo dopo microfiltrazione sterile.
Peso: 075 ml
Composizione collo: Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche: Sapore rotondo con buon corpo e struttura. Colore rosso rubino. Gradazione alcolica 14 % vol.
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell'ambiente.
Abbinamento: Ideale con arrostiti di carni, primi piatti strutturati, cacciagione e formaggi stagionati.
Note: stappare e decantare prima della degustazione temperatura di servizio 18° C
Cantina di produzione: S. Martino in Pensilis.



DALMOLISE S.R.L.

Sede legale: C.da Polese, 57/A - Sede Operativa: Via Cardarelli, 18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702

SCHEMA TECNICA PRODOTTO :

Denominazione: “CRUDA” <u>FALANGHINA DEL MOLISE D.O.C.</u> <u>Denominazione di Origine Controllata</u>
Codici Prodotto : Codice EAN: 8033344963054
Classificazione Linea di prodotto: FALANGHINA
Confezione: Bottiglia
Sistema di chiusura e confezionamento: Capsula in alluminio e sughero intero
Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve con macerazione delle bucce e controllo della temperatura di fermentazione.
Uve: 100 % Montepulciano
Zona di produzione: Colline del Basso Molise
Imbottigliamento: A freddo dopo microfiltrazione sterile.
Peso: 075 ml
Composizione collo: Cartone da 6 bottiglie
Caratteristiche organolettiche: Sapore rotondo con buon corpo e struttura. Colore rosso rubino. Gradazione alcolica 13,5 % vol.
Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell' ambiente.
Abbinamento: Si abbina bene su antipasti di mare, pesce in genere e carni delicate.
Note: Temperatura di servizio 8-10°C
Cantina di produzione: S. Martino in Pensilis.



DALMOLISE S.R.L.

Sede legale: C.da Polese, 57/A - Sede Operativa: Via Cardarelli, 18 86100 CAMPOBASSO (CB)
tel.fax 0874 699290 - E-Mail info@dalmolise.it - dalmolise@tiscali.it - sito: www.dalmolise.it
C.F./P.I. 01564070702