



KERAS

ALCAMO

BIANCO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale
Western Sicily



TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareao argilloso
Chalchy and clay soil



VITIGNI - GRAPE VARIETY

80% Catarratto - 20% Inzolia



VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 16°C.
Stainless steel at 16°C.



AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio
6 month steel refining



COLORE - COLOUR

Giallo chiaro con riflessi verdolini
Pale yellow with green reflections



PROFUMO - AROMAS

Ricco di fragranze mediterranee
Rich in Mediterranean fragrances



SAPORE - TASTE

Fresco e vellutato
Fresh and velvety



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti di pesce, frutti di mare, crostacei e formaggi molli
Fish meat, shellfish and cheese



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750
130 termopack da 6 bottiglie x 5 strati = 780
130 thermopack of 6 bottles each x 5 layers = 780



DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.
Termopack: cm. 22,5x15,5x29 h.



Bottiglia da 750 ml

Cod. Ean

8033695290625



VENTICOLLI

M.C. Vini s.r.l. Via del Parco delle Madonie s.n.c.

90010 Geraci Siculo (PA) - Tel. 0921.643767/Fax. 0921. 580107 - www.venticolli.it/mcvini@libero.it