

Bag in box - pratico ed economico

Pratico ed economico il Bag in Box è adatto sia al consumo dei ristoratori che alle famiglie amanti del buon vino genuino delle nostre colline. Questo tipo di confezione permette di risparmiare il vetro, i tappi, le capsule e le etichette garantendo nel frattempo qualità e un giusto prezzo. I bag in box sono condizionati sottovuoto in cantina e hanno una durata pressochè illimitata e dal momento dell'apertura si mantengono inalterati per almeno sei mesi. Particolarmente indicato per consumo al bicchiere.



VINO ROSSO: prodotto con uve merlot e cabernet, di colore rosso rubino acceso, dal profumo floreale con un sapore vellutato e fresco. Si consiglia di abbinarlo con secondi piatti di carne bianca o rossa, zuppe o minestrone.

VINO BIANCO: prodotto con uve autoctone selezionate. Ha un sapore fresco, equilibrato e leggero con un profumo deciso, leggermente aromatico e caratteristico. Si consiglia di abbinarlo con aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri di carne e pesce.

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia
Tel/Fax: +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it