




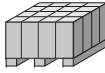



# Gotto<sup>®</sup> d'oro

"Nessun albero prima della sacra vite tu pianterai, o Varo" (Orazio)

Vino Rosso	:	DOC Roma Denominazione di Origine Controllata.	<b>COD. 042</b>
I Vigneti	:	Vigneti selezionati sulle zone nobili delle colline romane, nel comprensorio della DOC Roma.	
Esposizione e altitudine	:	Zone collinari esposte a sud-ovest di Roma comprese fra i 250 ed i 350 metri sul livello del mare.	
Le Uve	:	Montepulciano 60%, Sangiovese 40%.	
Gradazione alcolica	:	13% vol.	
Aspetto Visivo	:	rosso violaceo con sfumature di buccia di melanzana nera.	
Aspetto Olfattivo	:	note decise di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, mora e prugna. Sentori di spezie e armonica vaniglia derivanti dal passaggio in legno.	
Aspetto Gustativo	:	vino di buona complessità, dove forza e struttura sono in simbiosi con l'eleganza e l'armonia. Ottimo il potenziale evolutivo e la persistenza dei sapori.	
Temp. di servizio	:	16/18° C.	
Abb. Gastronomico	:	carne alla griglia speziata e con le specialità della cucina romana: animelle con i carciofi, trippa alla romana, coda alla vaccinara e coratella.	

"Plant no tree, Varus, before the sacred vine" (Horace)

Red Wine	:	DOC Roma Denomination of Controlled Origin.
The vineyards	:	selected vineyards in the noble areas of Rome's hills within the DOC Roma production district.
Exposure and altitude	:	hilly areas south-west of Rome at altitudes between 250 and 350 metres above sea level.
Grape varieties	:	60% Montepulciano, 40% Sangiovese.
Alcohol Content	:	13% vol.
Colour	:	violet red with nuances of black aubergine skin.
Bouquet	:	evident notes of ripe red fruit, particularly cherry, blackberry and plum. Spicy scents and harmonious vanilla thanks to time in wood.
Flavour	:	a nicely complex wine, where strength and structure are in symbiosis with elegance and harmony. Excellent potential for evolution and persistency of flavour.
Serving temperature	:	16/18° C.
Pairing	:	spicy grilled meats and Roman specialities: sweetbreads with artichokes, Roman-style tripe, "coda alla vaccinara" (oxtail stew with vegetables) and "coratella" (offal).

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL DETAILS	
 <b>BOTTIGLIA - BOTTLE</b> (mm ø 76 x 301 h) ml 750	<b>PEDANA PLATFORM</b>  (mm 800 x 1200 x 1970 h) composizione pedana 21 cartoni x 5 strati = 105 composed of 21 boxes x 5 layers = 105
<b>CARTONE da 6 bottiglie - BOX of 6 units</b>   235 x 320 x 307  7,800 kg	

SERVIZIO CLIENTI  
NUMERO VERDE  
**800-868105**

Tel. (+39) 06.93022211 r.a. - Fax (+39) 06.93547037  
<http://www.gottodoro.it> - e-mail: [info@gottodoro.it](mailto:info@gottodoro.it)

SERVIZIO CLIENTI  
FAX VERDE  
**800-868150**

Gotto d'oro soc.coop. - Via del Divino Amore, 115 - 00040 Frattocchie (Roma) - Italia