



BRIK GIACOBAZZI



*Giacobazzi
it's My Wine*

BRIK GIACOBAZZI

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Rosso brillante.*

PROFUMO: *Vinoso e fruttato.*

SAPORE: *Gradevole e di buon corpo.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, salumi, carni rosse e formaggi stagionati.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *16°C*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

RED

PRODUCTION AREA: *The best Italian wine growing areas.*

COLOUR: *Bright deep red.*

BOUQUET: *Vinous and fruity.*

TASTE: *Pleasant and full-bodied.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *Ideal with starters, first dishes, salami, red meats and seasoned cheeses.*

SERVING TEMPERATURE: *16°C.*

STORAGE: *In a cool place.*

ROJO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Rojo brillante.*

AROMAS: *Vinoso y afrutado*

SABOR: *Agradable y de buen cuerpo.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primeros platos, embutidos, carnes rojas y quesos sazonados.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *16°C*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Giallo paglierino chiaro.*

PROFUMO: *Delicato e vinoso.*

SAPORE: *Morbido e fresco.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *10°C.*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

WHITE

PRODUCTION AREA: *The best Italian wine growing areas.*

COLOUR: *Light straw yellow.*

BOUQUET: *Delicate and fruity.*

TASTE: *Soft and fresh.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *It goes well with starters, first dishes, white meats and dishes based on fish.*

SERVING TEMPERATURE: *10°C.*

STORAGE: *In a cool place.*

BLANCO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Amarillo paja claro*

AROMAS: *Delicado y vinoso*

SABOR: *Suave y fresco.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primer plato, carne blanca y platos a base de pescado.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *10°C.*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BRIK GIACOBAZZI ROSSO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: Vite

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335010629

Cod. Confezione: 8001335062017

BRIK GIACOBAZZI BIANCO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: Vite

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335010612

Cod. Confezione: 8001335061010





BRIK
CANTINA
DEL DUCA



*Giacobazzi
it's My Wine*

BRIK CANTINA DEL DUCA

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Rosso brillante.*

PROFUMO: *Vinoso e fruttato.*

SAPORE: *Gradevole e di buon corpo.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, salumi, carni rosse e formaggi stagionati.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *16°C.*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

RED

PRODUCTION AREA: *The best Italian wine growing areas.*

COLOUR: *Bright deep red.*

BOUQUET: *Vinous and fruity.*

TASTE: *Pleasant and full-bodied.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *Ideal with starters, first dishes, salami, red meats and seasoned cheeses.*

SERVING TEMPERATURE: *16°C.*

STORAGE: *In a cool place.*

ROJO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Rojo brillante.*

AROMAS: *Vinoso y afrutado.*

SABOR: *Agradable y de buen cuerpo.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primeros platos, embutidos, carnes rojas y quesos sazonados.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *16°C.*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Giallo paglierino chiaro.*

PROFUMO: *Delicato e vinoso.*

SAPORE: *Morbido e fresco.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *10°C.*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

WHITE

PRODUCTION AREA: *The best Italian wine growing areas.*

COLOUR: *Light straw yellow.*

BOUQUET: *Delicate and fruity.*

TASTE: *Soft and fresh.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *It goes well with starters, first dishes, white meats and dishes based on fish.*

SERVING TEMPERATURE: *10°C.*

STORAGE: *In a cool place.*

BLANCO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Amarillo paja claro.*

AROMAS: *Delicado y vinoso.*

SABOR: *Suave y fresco.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primeros platos, carnes blancas y platos a base de pescado.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *10°C.*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BRIK GIACOBazzi ROSSO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: S.T.

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335020185

Cod. Confezione: 8001335018021

BRIK GIACOBazzi BIANCO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: S.T.

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335020192

Cod. Confezione: 8001335019028



BRIK
IL CASALE



Giacobazzi
it's My Wine

BRIK IL CASALE

ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Rosso brillante.*

PROFUMO: *Vinoso e fruttato.*

SAPORE: *Gradevole e di buon corpo.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, salumi, carni rosse e formaggi stagionati.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *16°C*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

RED

PRODUCTION AREA: *The most prestigious Italian wine producing areas.*

COLOUR: *bright deep red.*

BOUQUET: *Vinous and fruity.*

TASTE: *Agreeable and full-bodied.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *Ideal with starters, first dishes, salami, red meats and seasoned cheeses.*

SERVING TEMPERATURE: *18°C*

STORAGE: *In a cool place.*

ROJO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Rojo brillante.*

AROMAS: *Vinoso y afrutado.*

SABOR: *Agradable y de buen cuerpo.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primeros platos, embutidos, carne roja y quesos sazonados.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *16°C*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Giallo paglierino chiaro.*

PROFUMO: *Delicato e vinoso.*

SAPORE: *Morbido e fresco.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti, carni bianche e piatti a base di pesce.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *10°C.*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

WHITE

PRODUCTION AREA: *The most prestigious Italian wine producing areas.*

COLOUR: *Straw light yellow.*

BOUQUET: *Delicate and fruity.*

TASTE: *Soft and fresh.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *It goes well with starters, first dishes, white meats and dishes based on fish.*

SERVING TEMPERATURE: *10°C.*

STORAGE: *In a cool place.*

BLANCO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Amarillo paja claro.*

AROMAS: *Delicado e vinoso.*

SABOR: *Suave y fresco.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primeros platos, carnes blancas y platos a base de pescados.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *10°C.*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

ROSATO

ZONA DI PRODUZIONE: *Le più prestigiose zone viticole italiane.*

COLORE: *Rosato brillante.*

PROFUMO: *Delicatamente fruttato.*

SAPORE: *Morbido e fresco.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *10,5% vol.*

ABBINAMENTO: *Ideale con antipasti, primi piatti di pasta o riso, pesce, formaggi freschi e carni bianche aromatizzate.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *14°C.*

CONSERVAZIONE: *In luogo fresco.*

ROSÈ

PRODUCTION AREA: *The most prestigious Italian wine producing areas.*

COLOUR: *Bright blush.*

BOUQUET: *Pleasantly fruity.*

TASTE: *Fresh and delicate.*

ALCOHOL CONTENT: *10,5% vol.*

FOOD PAIRINGS: *Ideal with starters, pasta and rice dishes, fish, fresh cheeses and white meats.*

SERVING TEMPERATURE: *14°C*

STORAGE: *In a cool place.*

ROSADO

ZONA DE PRODUCCIÓN: *De las más prestigiosas zonas vitícolas de Italia.*

COLOR: *Rosado brillante.*

AROMAS: *Delicadamente afrutado.*

SABOR: *Suave y fresco.*

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: *10,5% vol.*

PLATOS RECOMENDADOS: *Ideal para acompañar aperitivos, primer plato de pasta o arroz, pescado, queso fresco y carnes blancas.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *14°C.*

CONSERVACIÓN: *En lugar fresco.*

BRIK GIACOBAZZI ROSSO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: S.T.

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335070104

Cod. Confezione: 8001335010070

BRIK GIACOBAZZI BIANCO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: S.T.

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335070074

Cod. Confezione: 8001335007070

BRIK GIACOBAZZI ROSATO

Brick L 1,0: Combi-fit

Tappo: S.T.

Contenuto cartone: 12 brick da L 1,0

Cartoni per pallet: 72 - N. strati per pallet: 6x12

Cod. Unità: 8001335070128

Cod. Confezione: 8001335012074

