



Venezia Giulia I.G.T.

PINOT NERO



FAMIGLIA DI PRODOTTO N/A

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione delicata per 4-5 giorni, seguita da una pressatura soffice per estrarre gli elementi più colorati e morbidi a temperatura controllata (26-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Fresco e fruttato, con note di ribes nero e lamponi, è vino morbido ma deciso, di un bel colore rosso vivace

ABBINAMENTI CONSIGLIATI S'abbina bene alle carni bianche magre, ma anche ai primi gustosi come –per esempio– i “Cjarsons”, grande classico della cucina friulana

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869491714

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491721

SCHEDA LOGISTICA

Venezia Giulia I.G.T.
PINOT NERO



INFORMAZIONI ARTICOLO

TIPOLOGIA Bottiglia di vetro

PEZZI PER IMBALLO 6

CAPACITÀ 0,75 Litri

PESO UNITARIO 1,18 kg

ALTEZZA BOTTIGLIA 296 mm

LARGHEZZA BOTTIGLIA 80,3 mm

INFORMAZIONI IMBALLO

TIPOLOGIA Cartone

ALTEZZA 307 mm

LARGHEZZA 248 mm

PROFONDITÀ 167 mm

PESO 7,25 kg

CARTONI PER STRATO 21

STRATI PER PALLET 5

CARTONI PER PALLET 105

BOTTIGLIE TOTALI PALLET 630

PALLET EPAL (80 × 120 cm)

ALTEZZA PALLET 167,9 cm compreso EPAL