



Venezia Giulia I.G.T.
SCHIOPPETTINO



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Schioppettino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 9-10 giorni,
a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Vino di indubbio fascino, di corpo
equilibrato, piacevole e amabile, nervoso e vivace. Da giovane
profuma di mora, ribes, lampone. Col tempo si fa ampio e docile,
e trova sensazioni quasi speziate

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo vino da dessert, ma anche grande
vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18° C

CODICE EAN 8032869490120

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

SCHEDA LOGISTICA

Venezia Giulia I.G.T.
SCHIOPPETTINO



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