

*Vino frizzante*  
**ROSÉ**



**FAMIGLIA DI PRODOTTO** *Vini frizzanti*

**PROVENIENZA** Vigneti di Precenico (Udine)

**TIPO DI TERRENO** Argilloso

**UVE** Vino ottenuto da uve rosse

**VINIFICAZIONE** Classica in bianco, con pressatura soffice e separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

**SPUMANTIZZAZIONE** Metodo Charmat

**AFFINAMENTO** In bottiglia

**ALCOOL** 11% vol.

**CARATTERISTICHE TIPICHE** È un vino dal profumo fine e intenso ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Si abbina agli antipasti freddi e caldi, ai primi piatti, alle carni bianche e al pesce ai ferri

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Va servito ben fresco (8 °C)

**CODICE EAN** 8032869490144

**TIPO DI CONFEZIONE** Cartone da 6 bottiglie

**CODICE EAN CONFEZIONE** N/A



## SCHEDA LOGISTICA

# *Vino frizzante* **ROSÉ**



### INFORMAZIONI ARTICOLO

**TIPOLOGIA** Bottiglia di vetro

**PEZZI PER IMBALLO** 6

**CAPACITÀ** 0,75 Litri

**PESO UNITARIO** 1,36 kg

**ALTEZZA BOTTIGLIA** 287 mm

**LARGHEZZA BOTTIGLIA** 92 mm

### INFORMAZIONI IMBALLO

**TIPOLOGIA** Cartone

**ALTEZZA** 300 mm

**LARGHEZZA** 292 mm

**PROFONDITÀ** 194 mm

**PESO** 8,55 kg

**CARTONI PER STRATO** 16

**STRATI PER PALLET** 5

**CARTONI PER PALLET** 80

**BOTTIGLIE TOTALI PALLET** 480

**PALLET** EPAL (80 × 120 cm)

**ALTEZZA PALLET** 164,4 cm compreso EPAL