



Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Spumanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 85% Glera 15% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C)

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat 60 giorni

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Si distingue per il profumo delicato, elegantemente fruttato e floreale. Al palato è fresco, fragrante e riporta le sensazioni olfattive

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Aperitivo per vocazione, si sposa benissimo alle carni bianche, al sushi, alla pizza

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6-8 °C

CODICE EAN 8032869491592

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

SCHEDA LOGISTICA

Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO



INFORMAZIONI ARTICOLO

TIPOLOGIA Bottiglia di vetro

PEZZI PER IMBALLO 6

CAPACITÀ 0,75 Litri

PESO UNITARIO 1,36 kg

ALTEZZA BOTTIGLIA 298 mm

LARGHEZZA BOTTIGLIA 89,2 mm

INFORMAZIONI IMBALLO

TIPOLOGIA Cartone

ALTEZZA 308 mm

LARGHEZZA 285 mm

PROFONDITÀ 190 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 168,4 cm compreso EPAL

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice

T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettowines.it