



Friuli D.O.C.

CABERNET FRANC



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,
a temperatura controllata (27-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE È un vino dal carattere forte che
si distingue per i toni erbacei inimitabili, specie se giovanissimo.

Aggressivo in gioventù, col tempo si fa aristocratico e completo

ABBINAMENTI Di corpo pieno e virile, s'accompagna alla selvaggina
(capriolo, lepre, cinghiale), alle carni di maiale, alle carni
rosse alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490038

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491394

SCHEDA LOGISTICA

Friuli D.O.C.

CABERNET FRANC



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