



Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY
PROSECCO



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Spumanti*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

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

SPUMANTIZZAZIONE Metodo Charmat

AFFINAMENTO In bottiglia

ALCOOL 11,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Spumante fruttato e vivace, dal sapore
fresco, è prodotto con uve 100% Glera coltivate nelle nostre vigne

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo come aperitivo, s'abbina bene
anche a minestre, paste con sughi delicati, formaggi freschi e pollame

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 6-8 °C

CODICE EAN 8032869490168

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

SCHEMA LOGISTICA

Vino spumante D.O.C. EXTRA DRY **PROSECCO**



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