



Trevenezie I.G.T.

PIGNOLO



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Pignolo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 12-15 giorni, a temperatura controllata (28 °C)

MATURAZIONE 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di corpo elegante e morbida tannicità, è un vino dal carattere riservato che si fa scoprire lentamente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI S'accompagna bene ai piatti tipici della cucina friulana, soprattutto a base di carne: "cjâr in padiele", spezzatino di manzo, braciola frita

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 20 °C

CODICE EAN 8032869490182

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE N/A

SCHEMA LOGISTICA

Trevenezie I.G.T.

PIGNOLO



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