



Venezia Giulia I.G.T.

RIBOLLA GIALLA



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini autoctoni*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, è vino dal sapore caratteristico, asciutto e citrino. Il suadente bouquet, ricorda l'acacia, il castagno, il rovere...

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, ottimo anche con i piatti di pesce salati

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869491257

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491530

SCHEMA LOGISTICA

Venezia Giulia I.G.T.

RIBOLLA GIALLA



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