



*Friuli* D.O.C.

## FRIULANO



**FAMIGLIA DI PRODOTTO** *Vini classici*

**PROVENIENZA** Vigneti di Precenicco (Udine)

**TIPO DI TERRENO** Argilloso

**UVE** 100% Friulano

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Sylvoz a 3700 viti/ha

**VINIFICAZIONE** Macerazione con le bucce a 5 °C per 7-8 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

**MATURAZIONE** In vasche di acciaio inox

**ALCOOL** 13% vol.

**CARATTERISTICHE TIPICHE** Bianco paglierino con riflessi citrini, è un vino dal profumo delicato e caratteristico. Al gusto si presenta secco con sentori di mandorla amara, asciutto ma morbido e vellutato

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Perfetto aperitivo, è anche ottimo vino da tutto pasto. Il prosciutto di San Daniele è l'abbinamento d'elezione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 12 °C

**CODICE EAN** 8032869490021

**TIPO DI CONFEZIONE** Cartone da 6 bottiglie

**CODICE EAN CONFEZIONE** 8032869491301

**SCHEMA LOGISTICA**

*Friuli* D.O.C.

**FRIULANO**



**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