



*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