



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

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice

T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it