



Venezia Giulia I.G.T.

MERLOT



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione tradizionale per 6-7 giorni,
a temperatura controllata (26-28 °C)

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È certamente un gran vino, pieno
e robusto, ricco di colore. Profumo e sapore leggermente erbacei

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo per accompagnare arrosti e fritti,
umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame)

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490052

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491295

SCHEMA LOGISTICA

Venezia Giulia I.G.T.

MERLOT



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