



Trevenezie I.G.T.

REFOSCO



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Refosco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 4100 viti/ha

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

MATURAZIONE In bottiglia

ALCOOL 12,5% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È il nostro fiore all'occhiello questo rosso di un bel rubino intenso screziato di viola, dal profumo vinoso e fruttato, con sentori di lampone e mora selvatica, dal sapore morbido ma deciso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI È un rosso da pasto campagnolo e ruspante, molto adatto ai piatti forti a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 18-20 °C

CODICE EAN 8032869490045

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491387

SCHEMA LOGISTICA

Trevenezie I.G.T.

REFOSCO



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