



Trevenezie I.G.T.

TRAMINER



FAMIGLIA DI PRODOTTO *Vini classici*

PROVENIENZA Vigneti di Precenico (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Traminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (18 °C)

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di colore giallo paglierino, è vino mediamente alcolico, fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo con antipasti caldi e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporosi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 12 °C

CODICE EAN 8032869490403

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

CODICE EAN CONFEZIONE 8032869491516

SCHEMA LOGISTICA

Trevenezie I.G.T.
TRAMINER



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