



*Vino spumante* EXTRA DRY  
**RIBOLLA GIALLA**



**FAMIGLIA DI PRODOTTO** *Spumanti*

**PROVENIENZA** Vigneti di Precenicco (Udine)

**TIPO DI TERRENO** Argilloso

**UVE** 100% Ribolla Gialla

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Sylvoz a 3700 viti/ha

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata (16 °C)

**SPUMANTIZZAZIONE** Metodo Charmat

**AFFINAMENTO** In bottiglia

**ALCOOL** 12% vol.

**CARATTERISTICHE TIPICHE** Vino spumante finemente aromatico, fresco, vivace e fruttato, è ottenuto da uve 100% Ribolla Gialla coltivate nelle nostre vigne

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Perfetto aperitivo, è ottimo anche come vino da tuttopasto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 6-8 °C

**CODICE EAN** 8032869491240

**TIPO DI CONFEZIONE** Cartone da 6 bottiglie

**CODICE EAN CONFEZIONE** N/A

**SCHEDA LOGISTICA**

*Vino spumante* EXTRA DRY  
**RIBOLLA GIALLA**



**INFORMAZIONI ARTICOLO**

**TIPOLOGIA** Bottiglia di vetro

**PEZZI PER IMBALLO** 6

**CAPACITÀ** 0,75 Litri

**PESO UNITARIO** 1,36 kg

**ALTEZZA BOTTIGLIA** 298 mm

**LARGHEZZA BOTTIGLIA** 89,2 mm

**INFORMAZIONI IMBALLO**

**TIPOLOGIA** Cartone

**ALTEZZA** 308 mm

**LARGHEZZA** 285 mm

**PROFONDITÀ** 190 mm

**PESO** 8,55 kg

**CARTONI PER STRATO** 16

**STRATI PER PALLET** 5

**CARTONI PER PALLET** 80

**BOTTIGLIE TOTALI PALLET** 480

**PALLET EPAL** (80 × 120 cm)

**ALTEZZA PALLET** 168,4 cm compreso EPAL