

1 paletta = nr. 5 strati da 16 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 750 circa



Spumante Gran Cuvée Brut

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vol. alcool totale: 11 %

Zuccheri: 11 grammi/litro

Anidride solf. libera: 32 mg/lit

Acidità totale: 5,5 gr./lit.

Pressione: 5 atmosfere

Vino spumante prodotto con fermentazione naturale, (metodo Charmat), in autoclave con agitatore e temperatura controllata a circa 14°.

Vitigno: uve bianche, (principalmente Glera), prodotte in terreni argillosi della pianura veneta e raccolta con vendemmia medio-tardiva (metà Ottobre).

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma abbondante e perlage fine e persistente.

Profumo che ricorda il glicine e i fiori di acacia.

Sapore delicato, fresco piacevolmente acidulo con sentore di mela.

Spumante ideale per l'aperitivo e da usare nei coctails. Temperatura di servizio 4 - 6 °C.

Conservare in luoghi freschi e asciutti al riparo da fonti di calore e luce.

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 8,45

1 paletta = nr. 480 bottiglie (nr. 80 cartoni)

1 paletta = nr. 5 strati da 16 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 700 circa