

CHIORE

COCOCCIOLA SPUMANTE BRUT

DENOMINAZIONE: Cococciola Spumante Brut

VITIGNO: Cococciola

COLORE: Bianco

RESIDUO ZUCCHERINO: Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Uno spumante fresco e luminoso, caratterizzato da profumi di agrumi, mela verde, fiori bianchi e una delicata nota minerale. Al palato è vivace, secco, dinamico, con bollicina fine e cremosa e un finale pulito e dissetante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare e fritti. Piatti tipici: Alici fritte, Olive all'ascolana, Frittura di paranza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6° C

CODICE ARTICOLO: GNV22020

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566556

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 298 mm. - Diametro 89,2 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,3 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566730

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 304 mm - L: 276 mm - P: 183 mm

PESO IMBALLO: 8,484 Kg

TIPO PALLET: 80 X 120 EURO EPAL

DIMENSIONI PALLET: H: 170 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

IMBALLI PER STRATO: 16

STRATI: 5

PESO PALLET: 698,72 Kg

