

CHIORE

PECORINO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE: Pecorino DOC

VITIGNO: Pecorino

COLORE: Bianco

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un bianco dal carattere vibrante e autentico, che esprime profumi di agrumi, erbe spontanee, fiori bianchi e leggere note salmastre. Il sorso è fresco, teso, minerale, con una struttura elegante e un finale lungo che combina frutto, sapidità e finezza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto con pesce, crostacei, sushi. Piatti tipici abruzzesi: Brodetto di pesce, Pallotte cace e ove, Scrippelle 'mbusse.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

CODICE ARTICOLO: GNV22019

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566549

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 310 mm. - Diametro 81,3 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,28 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566716

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 318 mm - L: 250 mm - P: 168 mm

PESO IMBALLO: 7,899 Kg

TIPO PALLET: 80 X 120 EURO EPAL

DIMENSIONI PALLET: H: 167 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

IMBALLI PER STRATO: 21

STRATI: 5

PESO PALLET: 849,3 Kg

