

Terre di Guardia

FALANGHINA SPUMANTE BRUT

DENOMINAZIONE: Falanghina Spumante Brut

VITIGNO: Falanghina

COLORE: Bianco

RESIDUO ZUCCHERINO: Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Uno spumante fragrante e di grande piacevolezza, ricco di note di agrumi, fiori bianchi, pera, mela verde e un soffio minerale che racconta la Falanghina in chiave vivace. Il sorso è fresco, secco, dinamico, con una bollicina cremosa e un finale pulito e dissetante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo o con piatti di mare. Tipici: Frittura di alici, Insalata di polpo, Montanara frita.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6° C

CODICE ARTICOLO: GNV22014

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566587

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 307 mm. - Diametro 92 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,37 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566761

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 318 mm - L: 279 mm - P: 191 mm

PESO IMBALLO: 8,39 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: 691,84 Kg

