

Terre di Guardia

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

DENOMINAZIONE: Falanghina del Sannio DOC

VITIGNO: Falanghina

COLORE: Bianco

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Un bianco vivace e luminoso, caratterizzato da profumi intensi di agrumi, fiori bianchi, mela verde e leggere note minerali che ricordano la roccia e la brezza collinare del Sannio. Il sorso è fresco, scorrevole, vibrante, con una piacevole sapidità che dona slancio e rende la beva irresistibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Perfetto con frutti di mare, pesce, mozzarella di bufala. Piatti tipici campani: Impepata di cozze, Spaghetti alle vongole, Mozzarella di bufala DOP.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

CODICE ARTICOLO: GNV22013

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566566570

CAPACITA': 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 320,5 mm. - Diametro 77,6 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,36 Kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566566747

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 327 mm - L: 239 mm - P: 160 mm

PESO IMBALLO: 8,37 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: 898,8 Kg

