

PINOT GRIGIO DOP DELLE VENEZIE "MONTEFIERA"



UVAGGIO

Pinot Grigio.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura soffice e fermentazione a freddo. Affinamento in acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino.

Profumo pulito, gusto asciutto con sentori di mela golden e pera. Intenso, persistente, con finale sapido.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

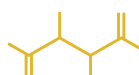
Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche delicate.



TEMPERATURA SERVIZIO
8-10 °C



ALCOOL
12,5%



ACIDITÀ
5,5 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
4 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Microgranina di sughero
Larghezza:	80,5 mm
Altezza:	296 mm
Tara:	410 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1200 gr
EAN:	8003503013524



CARTONE

Lunghezza:	25 cm
Larghezza:	17 cm
Altezza:	31 cm
Tara:	235 gr
Peso lordo:	7200 gr
EAN:	80035030135244



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	19
Numero di strati:	5
Scatole per pallet:	95
Bottiglie Per pallet:	570
Peso lordo:	700 kg