

ROSÉ ROYAL - VINO SPUMANTE



UVAGGIO

Pinot Nero.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo Charmat Lungo Montresor. Una volta in cantina le uve di Pinot Nero subiscono una spremitura soffice. Il vino base, delicato e fragrante, viene rifermentato con l'innesto di lieviti selezionati, in autoclave dove si lascia maturare.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue.

Perlage fine e persistente. Al naso, sentori di piccoli frutti rossi. Armonico ed equilibrato al palato con finale delicato di crosta di pane.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

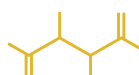
Eccellente aperitivo può accompagnare tutto il pasto, specialmente i piatti di pesce e i più bei momenti di festa ed allegria.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
12%



ACIDITÀ
6,2 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
12 gr/L.



BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	89,2 mm
Altezza:	278 mm
Tara:	595 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1369 gr
EAN:	8003503013296



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19 cm
Altezza:	28 cm
Tara:	286,75 gr
Peso lordo:	8500,75 gr
EAN:	80035030144390



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120 cm
Tipologia:	Epal
Casse per strato:	80
Numero di strati:	16
Scatole per pallet:	5
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	700 kg