

**PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY "ZIMOR"**

Denominazione: Prosecco DOC Treviso Extra Dry
Uve impiegate: Glera
Zona vigneti: Veneto
Vendemmia: Questo vino è ottenuto da uve accuratamente selezionate direttamente nei vigneti.
Vinificazione: Il vino base viene aggiunto con lieviti selezionati e zucchero, segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoio a pressione. Dopo la procedura di filtrazione il vino viene imbottigliato con le moderne tecnologie.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino brillante
Perlage fine e persistente.

Profumo: Intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante

Sapore: Rotondo, piacevole e fresco

Abbinamenti gastronomici: È ideale come antipasto, ma anche per tutto il pasto.
Particolarmente indicato con piatti di pesce o piatti leggeri in generale.

Residuo zuccherino: 13,0 - 15,0 g/L +/- 1,0

Acidità totale: 5,0 - 6,50 g/L +/- 0,20

Pressione: 5,30 - 5,80 +/- 0,10 bar
8,90 - 9,80 g/L

Temperatura di servizio: 4°-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol
Tipo di bottiglia: Lia/Atmosphere/Gladius
Dimensioni della bottiglia: H 25,2 cm
Peso della bottiglia: gr 700 - Kg 1,45
Dimensioni del cartone: L 298 x P 202 x H 281 mm
Peso del cartone: Kg 9,00
Dimensione del pallet: 100 x 120 cm per chep pallet
80 x 120 cm per epal



Tipo di pallet:	CHEP PALLET	EPAL
Numero bottiglie per cartone:	6	6
Numero di strati:	5	6
Numero di cartoni per strato:	20	14
Numero di cartoni per pallet:	100	84
Peso del pallet:	Kg 928	Kg 780

Formati disponibili: cl 75
Allergeni: CONTIENE SOLFITI
Codice Ean-13 bottiglia: 8056732263161
Codice Ean-13 cartone: 8056732263178