



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:	<p>Il vino base viene aggiunto con lieviti selezionati e zucchero, segue la fermentazione a temperatura controllata in serbatoio a pressione.</p> <p>Dopo la procedura di filtrazione il vino viene imbottigliato con le moderne tecnologie.</p>

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

