

GRAPUR

- VINO SPUMANTE BRUT -

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Brut – no DOP/IGP – Biologico

VITIGNO: Vitigni a bacca bianca prodotti in Italia e vinificati in rosso

RESIDUO ZUCCHERINO: Secco

GRADAZIONE ALCOLICA: 9,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6–8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino tenue con perlage delicato e persistente. Al naso emergono fresche note di scorza di agrumi e fiori bianchi, accompagnate da sentori di mela verde, buccia di pera e una lieve sfumatura minerale. Il palato è leggero e croccante, con un'acidità vivace che esalta il carattere rinfrescante del vino. Il basso tenore alcolico ne valorizza la texture ariosa, mentre le bollicine fini accompagnano richiami di scorza di limone, pesca bianca e un finale pulito e sapido.

COLORE: Bianco

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: La sua vivace acidità e il perlage fine regalano una piacevole sensazione di freschezza, rendendolo ideale anche con piatti fritti e saporiti. Perfetto come aperitivo, si abbina con facilità a crudi di pesce, sushi e sashimi, insalate di mare, crostacei e formaggi freschi e morbidi.

CODICE ARTICOLO: GRP5004

CODICE EAN BOTTIGLIA: 8051566567805

CAPACITÀ: 75 CL.

MISURA BOTTIGLIA: Altezza 289 mm. - Diametro 92,2 mm

PESO BOTTIGLIA: 1,350 kg

CODICE EAN IMBALLO: 8051566567812

BOTTIGLIE PER IMBALLO: 6

MISURA IMBALLO: H: 315 mm - L: 380 mm - P: 286 mm

PESO IMBALLO: 8,05 KG

TIPO PALLET: 80 X 120 EURO EPAL

DIMENSIONI PALLET: H: 170 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

IMBALLI PER STRATO: 16

STRATI: 5

TOTALE IMBALLI: 80

PESO PALLET: 644 KG



WHAT'S GRAPUR?

