

BRUT CHARDONNAY - BLANC DE BLANC VINO SPUMANTE



UVAGGIO

Chardonnay.

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Provincia di Verona.

VINIFICAZIONE

Una volta in cantina le uve di Chardonnay subiscono una spremitura soffice. Il vino base, delicato e fragrante, viene rifermentato con l'innesto di lieviti, da noi selezionati, in autoclave dove si lascia maturare.

COLORE

Giallo paglierino tenue.

SAPORE

Ha perlage sottile e persistente con profumo di crosta di pane e di mela; sapore pieno e fragrante.

SERVIZIO

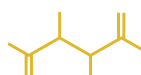
Eccellente aperitivo, può accompagnare tutto il pasto e i più bei momenti di festa e di allegria.



TEMPERATURA SERVIZIO
4-6 °C



ALCOOL
11%



ACIDITÀ
6,30 gr/L.



ZUCCHERI RESIDUI
14 gr/L.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR SPA

Via Cà di Cozzi 16, 37124 Verona

P.IVA: 02604980397

Tel: +39 045 913399 · fax: +39 045 8342456

mail: info@vinimontresor.it



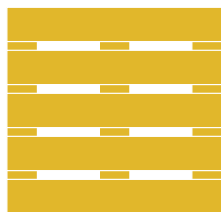
BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	89,2 mm
Altezza:	278 mm
Tara:	595 gr
Volume:	750
Peso lordo:	1369 gr
EAN:	8003503000654



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19 cm
Altezza:	28 cm
Tara:	286,75 gr
Peso lordo:	8500,75 gr
EAN:	80035030144086



CONFIGURAZIONE PALLET

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