



Cuvée Royal Extra Dry

Cuveé Royal

Extra Dry

- **UVA:**
Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

- **TECNICHE DI PRODUZIONE:**
Spremitura e pressatura, fermentazione e affinamento in acciaio inox.
Rifermentazione in autoclave
Metodo Charmat per 4 mesi.

- **Note di Degustazione:**

Colore: Giallo brillante

Profumo: Floreale, intenso con sentori di fiori e frutti

Sapore: Morbido, intenso ed equilibrato, armonioso

Alcool: 11% vol

Residuo
zuccherino: 16gr/lt

- **ABBINAMENTI**
Formaggi, crostacei, salumi, aperitivi,
primi piatti a base di pesce, piatti a base
di patate o zucca (come sfornati o soufflé)

Temperatura di servizio: 6-8°C

PALLETIZZAZIONE:

Dimensione Bancali: 120 x 80 (eur)

Altezza: 181cm

Peso: 730kg

Numero cartoni per piano: 16 x 6 bottiglie

Numero Piani: 6

Numero Totale Cartoni: 96

Numero Totale Bottiglie: 576

Dimensioni Bottiglie: D: 90mm, h: 330mm

Dimensioni Cartoni: 290 x 200 x 340mm

Spumante Extra Dry



www.dachri.it

