

Dachrì Luxury Edition

Spumante Rosè

UVA

Pinot Nero 100%

TECNICHE DI PRODUZIONE

Spremitura e pressatura, fermentazione
e affinamento in acciaio inox.

Rifermentazione in autoclave
metodo Charmat per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

rosè brillante

PROFUMO:

Floreale, Intenso con sentori di
fiori e frutti

SAPORE:

morbido, intenso
edequilibrato, armonioso

ALCOOL:

11% vol.

RESIDUO

16 gr/lt

ZUZZHERINO:

ABBINAMENTI

antipasti, salumi, risotto alle verdure, pesce crudo,
piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C.

PALLETTIZZAZIONE

Dimensioni Bancali: 120 x 80 cm

Altezza: 186 cm

Peso: 890 kg.

Numero cartoni per piano: 16x6 bottiglie

Numero Piani: 6

Numero totali cartoni: 96

Numero totale bottiglie: 576

Dimensione bottiglie: D: 98mm, H: 270 mm

Dimensione Cartoni: 300x210x285 mm



Dachrì



Dachrì Luxury Edition

Spumante Rosè