

Dachrì Luxury Edition

Spumante 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 equilibrato ed armonioso

ALCOOL: 11% vol.

RESIDUO 16 gr/lt

ZUZZHERINO:

ABBINAMENTI

Aperitivo, stuzzichini delicati, finger food e formaggi freschi, frittate, asparagi, primi piatti a base bianca

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 Extra Dry