



DACHERI CUVÉE ROYAL Brut

DACHRÌ CUVÉE ROYAL

Spumante Brut

UVE

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: 8 gr/lt

Temperatura di servizio: 6-8° C

PALLETTIZZAZIONE

Dimensione bancali: 120 x 80 (eur)

Altezza: 186 cm

Peso: 890 kg

Numero cartoni per piano: 16 x 6 bottiglie

Numero piani: 6

Numero totale cartoni: 96

Numero totale bottiglie: 576

Dimensioni Bottiglie: Diametro 98 mm Altezza 270 mm

Dimensioni Cartoni: 300 x 210 x 285 mm

Spumante Brut

