

Ruinello®



GLI SPUMANTI

PINOT NERO

Oltrepò Pavese bottiglia 75 cl
Denominazione di Origine Controllata
Metodo Charmat - Pinot Nero - Brut

*Vino spumante brut d'annata
vinificato in bianco e
spumantizzato in autoclave.
Ottenuto da uve raccolte a mano*

Gradazione alcolica **12% vol.**
Temperatura di servizio **6-8°C.**

Servire in calice di tipo flûte.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: colore giallo paglierino scarico con perlage abbastanza fine e persistente.

All'olfatto: profumo giovane, fresco, ricco di sentori di frutta e fiori bianchi.

Al gusto: fresco, caratteristico, con piacevole rotondità.

Ean	8017096052013
Ean 14 imballo	18017096052010

Dimensioni bottiglia

Altezza	32,3 mm
Larghezza	95,5 mm
Profondità	95,5 mm
Peso lordo bottiglia	1520 gr
N. bottiglie per cartone	6
Peso lordo cartone	9500 gr

Dimensioni imballo

Altezza	333 mm
Larghezza	300 mm
Profondità	200 mm

Composizione pallet

N. cartoni per strato	16
N. strati per pallet	4
N. cartoni per pallet	64
Altezza del pallet	1500 mm

