

Ruinello®



GLI SPUMANTI

GRAND CUVÉE



Metodo Classico bottiglia 75 cl
Vino Spumante di qualità Brut

*Assemblaggio di Pinot Nero
e Chardonnay spumantizzato
in bottiglia e affinato per 24 mesi
a contatto con i lieviti.*

Ottenuto da uve raccolte a mano

Gradazione alcolica **12,5% vol.**
Temperatura di servizio **6-8°C.**

Servire in calice di tipo flûte.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati perlage fine e persistente coronato da una bella spuma.

All'olfatto: profumi di buona intensità che lasciano piacevoli sensazioni di frutta gialla e mandorla seguite da una nota minerale.

Al gusto: intenso e di notevole persistenza, con note di agrumi e di frutta gialla matura. Il finale è morbido ma supportato da buona acidità.

Ean	8017096055014
Ean 14 imballo	18017096055011

Dimensioni bottiglia

Altezza	32,3 mm
Larghezza	88,3 mm
Profondità	88,3 mm
Peso lordo bottiglia	1680 gr
N. bottiglie per cartone	6
Peso lordo cartone	10700 gr

Dimensioni imballo

Altezza	190 mm
Larghezza	320 mm
Profondità	265 mm

Composizione pallet

N. cartoni per strato	10
N. strati per pallet	6
N. cartoni per pallet	60
Altezza del pallet	1280 mm