



SETTESOLI
COLLEZIONE

Grillo Chardonnay

SICILIA DOC



VARIETÀ

50% Grillo 50% Chardonnay



SUOLO

Il Grillo predilige terreni a medio impasto, lo Chardonnay predilige terreni argillosi.



VENDEMMIA

Per il Grillo tra fine agosto e la prima decade di settembre, per lo Chardonnay seconda decade di agosto.



VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 4 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e fresco, dal colore giallo paglierino carico, questo blend avvolge con le sue deliziose note di agrumi, miele e papaya.



ABBINAMENTI

Perfetto con polpette di tonno e ricotta e risotti alla marinara.



FORMATO

75cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol



CONSERVAZIONE

3 anni



BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl
Codice EAN: 8000254004412
Dimensioni (altezza, diametro): 300 * 86 mm
Peso lordo: 1350 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254004429
Unità per cartone: 6
Dimensioni (L * P * H): 268 * 175 * 303 mm
Peso lordo: 8,1 kg

PALLET

Cartoni per strato: 19 / Strati per pallet: 5
Cartoni per pallet: 95
Peso pallet pieno: 790 kg
Altezza pallet: 167 cm
Dimensioni pallet: 80*120 cm