



SETTESOLI
COLLEZIONE

Lucido Sauvignon Blanc

TERRE SICILIANE IGT



VARIETÀ

50% Lucido 50% Sauvignon Blanc



SUOLO

Il Lucido predilige terreni a medio impasto e argillosi, il Sauvignon Blanc predilige terreni a medio impasto e calcarei.



VENDEMMIA

Il Lucido tra fine agosto e la prima decade di settembre, il Sauvignon Blanc la prima 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

Equilibrato e fresco, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo blend avvolge con le sue deliziose note di agrumi, completate da un finale erbaceo.



ABBINAMENTI

Perfetto con crudité di pesce e ragù di coniglio.



FORMATO

75cl



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol



CONSERVAZIONE

3 anni



BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl
Codice EAN: 8000254008113
Dimensioni (altezza, diametro): 300 * 86 mm
Peso lordo: 1350 g

CARTONE

Codice EAN: 8000254008120
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