

# COLLEZIONE SETTESOLI

# Spumante Brut

TERRE SICILIANE IGT



## VARIETÀ

100% Vermentino



## SUOLO

Il Vermentino predilige terreni a medio impasto e argillosi.



## VENDEMMIA

Fine agosto.



## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, raffreddate a 5 °C, sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in serbatoi di acciaio inossidabile a una temperatura di 16-18 °C per 15-20 giorni. Successivamente, avviene la presa di spuma in autoclave per una durata di 2-3 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal sapore fresco e vivace, questo spumante regala piacevoli note di fiori bianchi, mela verde e pesca.



## ABBINAMENTI

Ideale con tartare di tonno, crostacei e ostriche. È il compagno perfetto per aperitivi a base di formaggi freschi.



## FORMATO

75 cl



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



## GRADO ALCOLICO

12,5% vol



## CONSERVAZIONE

3 anni



## ADATTO AL CONSUMO VEGANO

## BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl

Codice EAN: 8000254000216

Dimensioni (altezza, diametro): 310 \* 94,4mm

Peso lordo: 1472 g

## CARTONE

Codice EAN: 8000254000223

Unità per cartone: 6

Dimensioni (L \* P \* H): 285 \* 190 \* 320 mm

Peso lordo: 9,1 kg

## PALLET

Cartoni per strato: 16

Strati per pallet: 5

Cartoni per pallet: 80

Peso pallet pieno: 730 kg

Altezza pallet: 180 cm

Dimensioni pallet: 80\*120 cm

INGREDIENTI  
E VALORI NUTRIZIONALI

