




















Garganega Pinot Grigio delle Venezie I.G.P.

Vitigno che produce uva bianca dalla buccia colorata per la presenza di antociani, tipica dei vini rossi. Dopo la raccolta, l'uva viene pigiata e successivamente ha una pressatura soffice con un'immediata separazione delle bucce dal mosto. La fermentazione avviene in stretta protezione dalle ossidazioni, in botti di acciaio inox a temperatura controllata.



	Vitigno	Garganega - Pinot Grigio
Caratteristiche		
	Colore	Giallo paglierino
	Bouquet	Profumo fine e leggermente aromatico
	Gusto	Al palato dimostra buona struttura
	Accostamenti	Vino da aperitivo o antipasti e piatti leggeri a base di pesce
	Temperatura di servizio	10 - 12°C
	Codice a barre bottiglia	
	Codice a barre cartone	
	Nr. bottiglie per cartone	6
	Nr. cartoni per pallet	100
	Nr. cartoni per strato	25
	Nr. strati per pallet	4/5
	Dimensione Cartone	23,5x16x31
	Peso cartone in Kg	7,5
	Peso pallet in Kg	770
	Bottiglia	Bordolese Standard Mezzo Bianco
	Contenuto	750 ml
	%vol	12 / 12,5% vol
	Area di produzione	Tre Venezie