



PROSECCO SPUMANTE DOC ROSÈ EXTRA DRY

Denominazione	Prosecco DOC Rosè Extra Dry
Gradazione alcolica	11%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC designata dal disciplinare di produzione
Tipologia del terreno	Origine alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Sylvoz, Guyot
Uve	Glera 90%, Pinot Nero 10%
Vendemmia	Settembre
Elaborazione	Fermentazione in grandi recipienti chiusi per 60 giorni a temperatura controllata
Tipologia del prodotto	Vino spumante
Caratteristiche visive	Giallo rosa tenue - perlage fine e persistente - schiuma evanescente
Profumo	Fine e delicato con sentori di piccoli frutti rossi
Sapore	Extra dry
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Idelae per aperitivi e a tutto pasto



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it

CANTINACOLLI EUGANEI

PROSECCO SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

SCHEDA LOGISTICA GDO ITALIA

Denominazione	Prosecco Spumante DOC Rosè Extra Dry
EAN bottiglia	8001351002622
Bottiglia	0,75 litri
Peso bottiglia	Kg 1,51
Dimensione bottiglia	Altezza 32,0 cm - diametro 9,0 cm
Cartone	6 bottiglie
EAN cartone	18001351002629
Peso cartone	Kg 9,45
Dimensione cartone	Lunghezza 29,5 cm - larghezza 19,5 cm - altezza 33,5 cm
Pallettizzazione	3 strati - 16 cartoni per strato
Cartoni per pallet	48
Dimensioni pallet	Lunghezza 120 cm - larghezza 80 cm - altezza 115 cm

abio
nicola
eliqio
rosanna
lino
einzia
dino
bruno
ardaino
giorqio
moreno
antonio
rino
flavio
simonetta
gabriele
maria
massimo
attilio



CANTINA
COLLI
EUGANEI

CANTINACOLLI EUGANEI