

SCHEDA TECNICA



GIAMPAOLO

LINEA “GIAMPAOLO” CHARDONNAY I.G.T. TERRE DI CHIETI

LINEA “GIAMPAOLO” CHARDONNAY I.G.T. Terre di Chieti – Gradazione 12% vol.
Colore giallo paglierino scarico, dal profumo intenso di fiori gialli. Di gusto asciutto e piacevolmente morbido. Si accompagna con antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce. Ottimo anche con carni bianche. Servire a temperatura 8/10 C°

LINEA “GIAMPAOLO” CHARDONNAY I.G.T. Terre di Chieti – Gradation 12% vol.
Yellow bright straw colour, intense scent of yellow flowers. Dry and pleasantly soft taste. Excellent with sea hors d’oeuvre, light dishes, fish dishes, roasted or boiled. Excellent with white meat. Serve at a temperature of 8/10 C°

LINEA “GIAMPAOLO” CHARDONNAY I.G.T. Terre di Chieti – Alkoholgehalt 12% vol.
Strohgelb Farbe, intensives Bouquet von gelben Blüten. Der Geschmack ist trocken und angenehm weich. Er passt gut zu Meeresfrüchten Vorspeisen, leichte Nudelgerichte und Fischgerichte. Ausgezeichnet mit weißem Fleisch. Servieren bei Raumtemperatur 8 / 10 C °

TIPO DI CONFEZIONE	Bottiglia Elegance	Ø cm. 6,26	h cm. 29,3
GRADAZIONE	Vol. 12%	Colore: Bianco	Anno: 2009
PESO NETTO Lt.	Kg. 0.750	LT. 0,750	Disp, Btg : 50.000
CAPSULA	Polilaminato	Tappo naturale	
CODICE E.A.N.	8028294000430	CODICE U.P.C.	833810099540
TIPO IMBALLO	Cartone	Quantità per cartone btg 6	
DIMENSIONE CARTONE	Altezza cm. 33	Lunghezza cm. 16	Profondità cm. 24
PESO CARTONE	Lt. 4,5	Cubatura mc. 0,013	Peso lordo Kg. 8
TIPO PALLET	Eur	Dimensioni 80x120x165	
COMPOSIZIONE PALLET	Cartoni per strati n°25	N°strati 5	CRT x Pallet n° 125
DIMENSIONI PALLET	80x120x165	Cubatura mc. 1,59	Kg. 1000