



VINO DI BASE	VINO BIANCO SPUMANTE
FRUTTA	SUCCO E POLPA DI PESCA BIANCA
TIPOLOGIA DI FRUTTA	PESCA BIANCA "MARIA BIANCA"
PROVENIENZA DELLA FRUTTA	VENETO, ROMAGNA
PERCENTUALE VINO/FRUTTA	2/3 VINO BIANCO SPUMANTE, 1/3 SUCCO E POLPA DI PESCA BIANCA

### CARATT. ANALITICHE

ALC.	5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	3/5 °C
RESIDUO ZUCCHERINO	6%

### CARATT. ORGANOLETTICHE

PERLAGE	SPUMA SOTTILE CHE EMERGE LENTAMENTE DALLA POLPA DI PESCHE BIANCHE
PROFUMO	PROFUMO TIPICO DELLA PESCA BIANCA
SAPORE	GUSTO TIPICO DELLA PESCA BIANCA MATURA BILANCIATO DALL'ACIDITÀ DEL PROSECCO
ABBINAMENTO	OTTIMO COME APERITIVO. (BRUNCH)
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	BELLINI CANELLA

CANELLA PRODUCT CODE (CODICE INTERNO)	0163
CUSTOMS CODE (NOMENCLATURA COMBINATA)	22051010
PALLET (PALETTA)	76
LAYER (STRATO)	19
CASE (CARTONE)	6
KG PALLET (including wood pallet) (KG X PALETTA)	733
KG CASE (KG X CARTONE)	9,5

BOTTLE SIZE (DIMENSIONI BOTTIGLIA)	8,6 cm x 32,5 cm
CASE SIZE (DIMENSIONI BOTTIGLIA)	w27 d17 h33
BOTTLE BAR CODE (CODICE EAN BOTTIGLIA)	8006233108003
CASE BAR CODE (CODICE EAN CARTONE)	4002859580616
LONGEVITY (PREFERIBILE CONSUMARE ENTRO)	1,5 years
CORK (TAPPO)	screw cap