

# MARCHESE DALMASSO

## ALTA LANGA DOCG SPUMANTE METODO CLASSICO

**DENOMINAZIONE:** Alta Langa Spumante Metodo Classico DOCG

**VITIGNO:** Pinot Nero e/o Chardonnay

**COLORE:** Bianco

**RESIDUO ZUCCHERINO:** Brut

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Uno spumante metodo classico di grande finezza, caratterizzato da profumi di crosta di pane, agrumi, mandorla e fiori bianchi. Il sorso è teso, fresco, cremoso, con bollicina finissima e un finale elegante e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Perfetto come aperitivo o con piatti gourmet. Tipici: Vitello tonnato, Tomini freschi, Battuta di fassona.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6° C

**CODICE ARTICOLO:** GNV22007

**CODICE EAN BOTTIGLIA:** 8051566566525

**CAPACITA':** 75 CL.

**MISURA BOTTIGLIA:** Altezza 320 mm. - Diametro 102,7 mm

**PESO BOTTIGLIA:** 1,65 Kg

**CODICE EAN IMBALLO:** 8051566566532

**BOTTIGLIE PER IMBALLO:** 6

**MISURA IMBALLO:** H: 198 mm - L: 328 mm - P: 268 mm

**PESO IMBALLO:** 10,259 Kg

**TIPO PALLET:** 80 X 120 EURO EPAL

**DIMENSIONI PALLET:** H: 154 cm - L: 120 cm - P: 80 cm

**IMBALLI PER STRATO:** 10

**STRATI:** 7

**PESO PALLET:** 732,83 Kg

