

Ruinello®



GLI SPUMANTI

GRAND CUVÉE

Magnum



Metodo Classico bottiglione 150 cl
Vino Spumante di qualità Brut

*Assemblaggio di Pinot Nero
e Chardonnay spumantizzato
in bottiglia e affinato per 24 mesi
a contatto con i lieviti.*

Ottenuto da uve raccolte a mano

Gradazione alcolica **12,5% vol.**
Temperatura di servizio **6-8°C.**

Servire in calice di tipo flûte.

Caratteristiche organolettiche:

Alla vista: colore giallo paglierino intenso
con riflessi dorati perlage fine e persistente
coronato da una bella spuma.

All'olfatto: profumi di buona intensità che
lasciano piacevoli sensazioni di frutta gialla e
mandorla seguite da una nota minerale.

Al gusto: intenso e di notevole persistenza,
con note di agrumi e di frutta gialla matura.
Il finale è morbido ma supportato da buona
acidità.

Ean	8017096057032
Ean 14 imballo	18017096057039

Dimensioni bottiglia

Altezza	39,5 mm
Larghezza	112,4 mm
Profondità	112,4 mm

Peso lordo bottiglia	3300 gr
N. bottiglie per cartone	1
Peso lordo cartone	3400 gr

Dimensioni imballo

Altezza	405 mm
Larghezza	125 mm
Profondità	125 mm

Composizione pallet

N. cartoni per strato
N. strati per pallet
N. cartoni per pallet
Altezza del pallet