



Feudoprimo



Loasi

Varietà: ZIBIBBO

Denominazione: I.G.P. Terre Siciliane.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente al sabbioso.

Epoca di raccolta: Vendemmia manuale, tra la terza e la quarta decade di settembre.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: fresco e delicato, con note di fiori bianchi e agrumi.

Note di degustazione: un vino ricco di aromi, che spaziano dalla frutta tropicale a quelli della scorza di arance. Leggermente mielato e dal sapore fresco e sapido.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce, tipici della cucina mediterranea.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti in vasca d'acciaio.

Grado alcolico: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

R.s.: 8 g/l

Ac.Tot: 5,80 g/l

UNITÀ DI VENDITA (cartone)

Dimensioni: mm 245x 163 x 304
Pezzi per cartone: 6 x cl 75
Peso: Kg 7,8

PALLETTIZZAZIONE

Dimensioni: cm 80 x 120
N. cartoni per Pallet: 105
N. strati per Pallet: 5
N. cartoni per stato: 21
Peso Pallet: Kg 835

