



C&C srl - via Maestri del Lavoro 20/C
33083 Villotta di Chions (Pn) Italy

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY "JAPO"

Denominazione:	Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry Millesimato
Uve impiegate:	100% Glera
Zona di produzione:	Colline di Collalto di Susegana
Altimetria:	90 m slm
Esposizione:	Sud-ovest
Tipologia suolo:	A tendenza argillosa
Densità di impianto:	3500 piante/ha
Vendemmia:	Manuale con selezione delle uve (20 sett/10 ott.)
Pigiatura:	Diraspatura e pressatura soffice
Fermentazione:	30 gg (in serbatoi termocondizionati)
Affinamento:	Autoclave 60 gg dopo la presa di spuma
Imbottigliamento:	Da marzo in poi. Un mese affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

<i>Colore:</i>	Giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente
<i>Profumo:</i>	Delicato, fruttato intenso, e floreale ricorda i fiori di acacia
<i>Sapore:</i>	Brioso, fresco ed elegante

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Durata di conservazione: 24 mesi

Gradazione alcolica:	11,5% vol
Tipo di bottiglia:	Valdobbiadene
Dimensione bottiglia:	H 31 cm
Peso della bottiglia:	lordo 1,55 - netto 0,75
Dimensione cartone:	P 19,5 cm x L 28,5 cm x H 32,5 cm
Peso del cartone:	9 kg
Dimensione del pallet:	L 80 cm x P 120 cm x H 150 cm

Tipo di pallet:	EPAL
Numero bottiglie per cartone:	6
Numero di strati:	6
Numero di cartoni per strato:	16
Numero di cartoni per pallet:	96
Peso del pallet:	Kg 850

Formati disponibili: cl. 75
Codice Ean-13 bottiglia: 8 0 5 6 7 3 2 2 6 0 8 3 2

