



## **GAROFOLI BRUT**

Metodo Charmat lungo

Freschezza, delicatezza e piacevolezza sono le caratteristiche principali di questo vino spumante adatto in qualsiasi circostanza.

### **Scheda Tecnica**

<i>Tipo di vino</i>	spumante bianco
<i>Zona d'origine</i>	colline dei Castelli di Jesi nell'area definita Classica dal disciplinare
<i>Terreno</i>	di medio impasto
<i>Uve</i>	Verdicchio 100%
<i>Resa per ettaro</i>	110 q.li
<i>Spumantizzazione</i>	metodo charmat
<i>Aspetto</i>	spuma bianca, fine e con buona persistenza
<i>Colore</i>	bianco paglierino con riflessi tendenti al verde
<i>Profumo</i>	giovane, intenso, fruttato con sentore di pesca bianca appena matura
<i>Sapore</i>	secco, fresco e fragrante con grande e piacevole delicatezza
<i>Consumo</i>	fino a due anni successivi l'imbottigliamento
<i>Abbinamenti</i>	piacevolissimo come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tartine calde al formaggio. Molto interessante accostato ai primi piatti di pesce con crostacei
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10 °C

<i>Formati</i>	<b>Bottiglia da cl. 75</b>
<i>Pesi / misure Imb.</i>	<b>Kg. 9,0 /mm. 180 x 270 x 330 h</b>
<i>Cod. EAN prodotto</i>	<b>8 004375 315006</b>
<i>Imballo minimo</i>	<b>Cartone da 6 bottiglie</b>
<i>Imballi X Strato</i>	<b>18 cartoni</b>
<i>Imballi X Pallet</i>	<b>90 cartoni (massimo 5 strati)</b>
<i>Longevità</i>	<b>30 mesi dall'imbottigliamento</b>
<i>Lotto produzione</i>	<b>Tramite trasferimento termico</b>
<i>Stab. produzione</i>	<b>Cantina di Castelfidardo</b>