

SCHENATTI

LINEA DELUX

Grappa Lombarda barrique



DESCRIZIONE TECNICA

E' il risultato di un "blend" di grappe monovitigno quali:

Moscato dell'Oltrepò pavese (60%)

Chardonnay della Franciacorta (25%)

Nebbiolo della Valtellina (15%)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE

Impianto a bagnomaria in discontinuo con caldaiette in rame.

TIPOLOGIA

Grappa aromatica affinata in barrique 18 mesi

COLORE

Limpido color Paglierino intenso

ALCOOL

40% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° / 18° C

GRAPPA LOMBARDA BARRIQUE

I profumi sono molti ed intensi, la salvia del moscato prevale ed anche la nota di ananas si sente bene, ma viene ulteriormente arricchita dal passaggio in botte che le dona profumi come la vaniglia, la mandorla ed il cedro candito. Quando la si assaggia risulta un po' zuccherina ma con il gusto gradevole della frutta macerata ed una nota balsamica, il retrogusto finale richiama ancora la frutta a polpa bianca.



SCHENATTI

Spirit of the Alps

SCHENATTI



200 ml
(Solo senza Tubo)



350 ml
(Solo con Tubo)



700 ml
(Con e Senza Tubo)

BOTTIGLIE

Formati ml	Peso kg	Diametro cm
700 ml	1,45	9,5
350 ml	1,2	7
200 ml	0,5	6,2

IMBALLAGGIO

Box	Peso kg	Misure (a x b x h) cm
Cartone 6 pz	9	22 x 35 x 25
Cartone 6 pz	8	15 x 30 x 22,5
Cartone 6 pz	3,5	14,5 x 21 x 17

PALLETIZZAZIONE EPAL (80X120 CM)

Cartoni per piano	Peso piano kg	Max piani impilabili	Peso Kg
12 cartoni	108	4	432
25 cartoni	200	4	800
30 cartoni	105	4	420

CODICE EAN

Prodotto	EAN Bottiglia	EAN Cartone Bottiglie senza Tubo	EAN Cartone Bottiglie con Tubo
700 ml	8012229002255	8012229008059	8012229008066
350 ml	8012229002279		8012229008073
200 ml	8012229002293	8012229008080	