

SCHENATTI

LINEA DELUX

Grappa Valtellina bianca



DESCRIZIONE TECNICA

E' ricavata dalla distillazione delle vinacce fresche di nobili vini di Valtellina D.O.C. I.G.T. e Terrazze retiche della provincia di Sondrio.

SISTEMA DI DISTILLAZIONE

Impianto a bagnomaria in discontinuo con caldaie in rame.

TIPOLOGIA

Grappa giovane secca

COLORE

Cristallino, brillante.

ALCOOL

40% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° / 14° C

GRAPPA VALTELLINA BIANCA

Profumi fini, intensi e vigorosi, come i vini tipici da cui proviene, tutta l'intensità del Nebbiolo e Chiavennasca, le loro vinacce sprigionano profumi di frutti rossi come lampone e mirtillo ed una intensa sensazione di prugna matura e fiori di glicine.

Al palato è molto rotonda e pulita, lascia un retrogusto di marmellata di more e poi si trasforma in cacao. Un buon prodotto che si gusta al pieno anche da solo.



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	8012229001395	8012229006741	8012229006581
350 ml	8012229001357		8012229006901
200 ml	8012229001371	8012229007069	