

OR ANDRERO



GRILLO DOP BIO – MADRETERRA

Vitigno: Grillo 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 3,0

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nell'area di Fauma / Realmonte - Agrigento

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio per circa 12 giorni a temperatura controllata di 12-14°C

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Giallo paglierino pulito e brillante

Bouquet: Fresco con note di frutti esotici

Sapore: Secco, bilanciato e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti leggeri, piatti di pesce o come aperitivo.

Temperatura di servizio 8 °C

OR ANDREO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V01021A
GTIN-13 bottiglia	8017868001935
GTIN-13 cartone	8017868002123
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,2
Kg/pallet	775

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026