



# SETTESOLI

## LUCIDO

Terre Siciliane IGT



**VARIETÀ**  
100% Lucido



**SUOLO**  
Il Lucido predilige terreni a medio impasto.



**VENDEMMIA**  
Inizio di settembre.



**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per 3 mesi.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
Fresco ed equilibrato, dal colore giallo con riflessi dorati, regala piacevoli sentori di pesca, albicocca e gelsomino.



**ABBINAMENTI**  
Esalta verdure grigliate e insalata di mare ed è perfetto con i filetti di triglia all'arancia.



**FORMATO**  
75cl



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12 °C



**GRADO ALCOLICO**  
12,5% vol



**CONSERVAZIONE**  
3 anni



**ADATTO AL CONSUMO VEGANO**



#### BOTTIGLIA

Capacità: 75 cl / Codice EAN: 8000254006386  
Dimensioni (altezza \* diametro): 296 \* 80,3 mm / Peso lordo: 1147 g

#### CARTONE

Codice EAN: 8000254006393  
Unità per cartone: 6  
Dimensioni (L \* P \* H): 250 \* 170 \* 300 mm  
Peso lordo: 7,2 kg

#### PALLET

Cartoni per strato: 21 / Strati per pallet: 5  
Cartoni per pallet: 105  
Peso pallet pieno: 780 kg  
Altezza pallet: 168 cm  
Dimensioni pallet: 80 \* 120 cm

