

DIVINE IGNIS



BRUT MILLESIMATO SPUMANTE – “PURO FUOCO”



1		Caratteristiche BOTTIGLIA
1A	MODELLO BOTTIGLIA	Collio Verde
1B	TAPPATURA	Sughero naturale
2C	PESO A VUOTO gr	600
1D	CAPSULATURA	Polilaminato
1E	RITENZIONE	Gabbietta dorè
1F	ETICHETTA	Brut Millesimato Puro Fuoco
1G	PESO Kg	1.36
2		Caratteristiche IMBALLO
2A	TIPO CARTONE	Microtriplo
2B	DIMENSIONI	284x192x325
2C	BOTTIGLIE X CARTONE	6
2D	PESO CARTONE kg	8.50
2E	TIPO PALETTA	EPAL 80x120
2F	STRATI X PALETTA	5
2G	CARTONI X STRATO	16
2H	PESO PALETTA Kg	700
3		Caratteristiche TECNICHE
3A	DENOMINAZIONE	BIANCO VARIETALE VENETO D'ANNATA
3B	VOL.ALCOL TOTALE %Vol	11.00
3C	PRESSIONE atm	5.00
3D	ZUCCHERI gr/lt	10
3F	K.CAL	
3G	PH	3.10
3H	ANIDRIDE SO.LIBERA mg/lt	35
3I	CONTENUTO RAME mg/lt	0.23
3L	CONTENUTO PIOMBO µg/Kg	<0,20
3M	OCRATOSSINA µg/Kg	<2,0
4		Informazioni COMMERCIALI
4A	METODO PRODUZIONE	A FERM.NAT.IN AUTOCLAVE CON AGITATORE
4B	COLORE	GIALLO PALLIDO
4C	SENSAZIONI DEGUSTATIVE	FRESCO E DELICATO
4D	PROFUMO	ASCIUTTO VELLUTATO GRADEVOLE
4E	PERIODO CONSUMAZIONE	ENTRO 1 ANNO
4F	SPECIFICA DI PRODUZIONE	METODO MARTINOTTI-CHARMAT
4G	UVAGGIO	BASE UVE GLERA

Le bollicine, oltre a stimolare le papille gustative aumentando la percezione dei sapori, rendono questo Spumante versatile e semplice da abbinare. Al naso presenta delicati sensori fruttati di mela e pesca e un' elegante nota floreale che ricorda l'acacia. Secco, vivace, fresco, abbastanza morbido, si caratterizza per la piacevole sapidità e per la bilanciata acidità.

Ottimo aperitivo e nei cocktails, questo spumante si abbina egregiamente ad antipasti, primi piatti a base di sughi di mare, pesce al vapore, al forno o in cartoccio e a carni bianche come pollo e tacchino. Si consiglia il consumo entro un anno dall'imbottigliamento.

DIVINE IGNIS



BRUT MILLESIMATO SPARKLING – “PURO FUOCO”



1		BOTTLE Features
1A	BOTTLE MODEL	Collio Green
1B	CAPPING	Cork
2C	EMPTY WEIGHT gr	600
1D	CAPSULATION	Polylaminate
1E	RETENTION	“Dorè” (gold) cage
1F	LABEL	Brut Millesimato Puro Fuoco
1G	WEIGHT Kg	1.36

2		PACKAGING Features
2A	CARTON TYPE	Microtriple
2B	DIMENSIONS	284x192x325
2C	BOTTLES X CARTON	6
2D	CARTON WEIGHT kg	8.50
2E	PALLET TYPE	EPAL 80x120
2F	LAYERS X PALLET	5
2G	CARTONS X LAYER	16
2H	PALLET WEIGHT Kg	700

3		TECHNICAL Features
3A	NAME	VENETO WHITE GRAPE VARIETY SAME YEAR
3B	TOTAL ALCOHOL VOL %Vol	11.00
3C	PRESSURE atm	5.00
3D	SUGARS gr/lit	10
3F	K.CAL	
3G	PH	3.10
3H	SOIL FREE DIOXIDE mg/lit	35
3I	COPPER CONTENT mg/lit	0.23
3L	LEAD CONTENT µg/Kg	<0,20
3M	OCRATOXIN µg/Kg	<2,0

The perception of flavours make this sparkling wine versatile and easy to combine. The nose has delicate fruity sensors of apple and peach and an elegant floral note of acacia. Dry, lively, fresh, fairly soft, it is characterized by its pleasant flavour and balanced acidity. Excellent aperitif and in cocktails, this sparkling wine goes very well with appetizers, first courses based on seafood sauces, steamed, baked fish and white meats Consumption is recommended within one year of bottling.

4		COMMERCIAL Features
4A	METHOD OF PRODUCTION	NATURAL FERMENTATION IN AUTOCLAVE WITH AGITATOR
4B	COLOR	PALE YELLOW COLOR
4C	TASTING SENSATIONS	FRESH AND DELICATE
4D	PERFUME	DRY VELVET PLEASANT
4E	CONSUMPTION PERIOD	WITHIN 1 YEAR
4F	PRODUCTION SPECIFICATION	METHOD “MARTINOTTI-CHARMAT”
4G	GRAPE	GRAPE BASE GLERA