

DIVINE IGNIS



SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY – “PRIMO 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	Cuvée Extra Dry Primo 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
3B	VOL.ALCOL TOTALE %Vol	11.00
3C	PRESSIONE atm	5.00 (±5%)
3D	ZUCCHERI gr/lt	15
3F	K.CAL	
3G	PH	
3H	ANIDRIDE SO.LIBERA mg/lt	3.12
3I	CONTENUTO RAME mg/lt	35
3L	CONTENUTO PIOMBO µg/Kg	0.23
3M	OCRATOSSINA µg/Kg	<0,20
4		Informazioni COMMERCIALI
4A	METODO PRODUZIONE	A FERM.NAT.IN AUTOCLAVE CON AGITATORE
4B	COLORE	GIALLO PALLIDO
4C	SENSAZIONI DEGUSTATIVE	FRESCO E LEGGERO
4D	PROFUMO	ASCIUTTO VELLUTATO GRADEVOLE
4E	PERIODO CONSUMAZIONE	ENTRO 1 ANNO
4F	SPECIFICA DI PRODUZIONE	METODO MARTINOTTI-CHARMAT
4G	UVAGGIO	BASE UVE GLERA

Vino spumante extra dry multi varietale che aggiunge sfumature particolari alle caratteristiche organolettiche tipiche degli spumanti. Questa bollicina si caratterizza per un colore giallo paglierino con riflessi verde chiaro e un perlage fine. Si percepiscono intensi aromi di fiori bianchi, accompagnati da lievi sentori di pera. Al palato è fresco, appagante, di buona consistenza. Ottimo come aperitivo. Esalta i piatti a base di carni bianche e di frutti di mare. Valido abbinamento a dessert. Si consiglia il consumo entro un anno dall'imbottigliamento.

DIVINE IGNIS



CUVÉE EXTRA DRY SPARKLING – “PRIMO FUOCO”



		1		BOTTLE Features
1A	BOTTLE MODEL			Collio Green
1B	CAPPING			Cork
2C	EMPTY WEIGHT gr			600
1D	CAPSULATION			Poly laminate
1E	RETENTION			“Dorè” (gold) cage
1F	LABEL			Cuvée Extra Dry Primo 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
3B	TOTAL ALCOHOL VOL %Vol			11.00
3C	PRESSURE atm			5.00 (±5%)
3D	SUGARS gr/lt			15
3F	K.CAL			
3G	PH			
3H	SOIL FREE DIOXIDE mg/lt			3.12
3I	COPPER CONTENT mg/lt			35
3L	LEAD CONTENT µg/Kg			0.23
3M	OCRATOXIN µg/Kg			<0,20
		4		COMMERCIAL Features
4A	METHOD OF PRODUCTION			NATURAL FERMENTATION IN AUTOCLAVE WITH AGITATOR
4B	COLOR			PALE YELLOW COLOR
4C	TASTING SENSATIONS			FRESH AND LIGHT
4D	PERFUME			DRY VELVET PLEASANT
4E	CONSUMPTION PERIOD			WITHIN 1 YEAR
4F	PRODUCTION SPECIFICATION			METHOD “MARTINOTTI-CHARMAT”
4G	GRAPE			GRAPE BASE GLERA

Multi varietal extra dry sparkling wine. Straw yellow colour with light green reflections and a fine perlage. Intense aromas of white flowers are perceived, accompanied by slight hints of pear. On the palate it is fresh with a good consistency. Excellent as an aperitif. It enhances the dishes based on white meats and seafood. Valid dessert pairing. Consumption is recommended within one year of bottling.