



**Codice Articolo**

**&30178**

**ANTINORI SAN GIOVANNI DELLA SALA'20 12°**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

1,6

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 12**

L'Orvieto Classico Superiore San Giovanni della Sala di Antinori nasce in vigneti situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, in Umbria. È prodotto con uve Grechetto, Procanico, Pinot Bianco e Viognier, vendemmiate interamente a mano a partire dalla seconda settimana di settembre. La fermentazione avviene separata per varietà, con una parte delle uve sottoposte ad una breve macerazione a freddo e le altre pressate in maniera diretta, in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 16°C. Il vino affina sui propri lieviti per alcuni mesi in vista del successivo assemblaggio e imbottigliamento.