



KUTJEVO d.d.,

Kralja Tomislava 1, Kutjevo, R. HRVATSKA
www.kutjevo.com



Podaci o vinu:

SORTA: graševina

PORIJEKLO: vinogorje Kutjevo

VINIFIKACIJA: klasična metoda za prirodno pjenušavo vino, drugo vrenje odvija se u boci.

KARAKTERISTIKE:

Boja: zlatno-žuta

Miris: raskošnijeg mirisa na dozrelu jabuku s blažom cvjetnom komponentom

Okus: svjež i bogat, ugodnih kiselina i finih sitnih svježih perlica, koje duže izviru i usklađuju neprovreli slador

Logistički podaci:

Volumen boce: 0,75 l

Težina i volumen prazne boce:

880 g (L 89 x W 89 x H 300 mm)

Težina boce sa vinom: 1.700 g

EAN CODE boce: 3850156004509

Pakiranje: 6 x 0,75 l

Težina i volumen praznog kartona:

312 g (L 275 x W 190 x H 338 mm)

Težina transportnog pakiranja: 10.510 g

EAN CODE kutije: 3850156005308

Paletizacija	Euro 80x120
Boca u kartonu	6
Broj redova	4
Broj kartona u redu	17
Broj kartona po paleti	68
Težina palete	740 kg
Visina pune palete	1.500 mm

Boja:



Zapremina:

0,75 l

Godina berbe:

2017.

Udio alkohola:

13,0 %

Ukupna kiselost:

6,8 g/l

Neprovreli slador:

13,4 g/l

Preporuka serviranja uz jelo:

aperitiv ili pratnja sirevima, tjesteninama, egzotičnim salatama i kremastom rižotu

Temperatura serviranja: 8-10°C, iz manjih uskih čaša

**Prirodno pjenušavo
vrhunsko bijelo vino**

**MAXIMO
BRUT**