

GRYFUS

Extra Dry



Cantina Coop. Della Riforma Fondiaria	Scheda Prodotto	Product Card
Nome Prodotto (Product Name)	Extra Dry	Extra Dry
Nome Commerciale (Brand Name)	GRYFUS	GRYFUS
Varietà e Percentuali (Variety and Percentage)	Vitigno: Bombino Bianco	Vine Variety: Bombino Bianco 100%
Area di Produzione (Production Area)	Nel comune di Ruvo di Puglia, a nord di Bari, a ridosso delle colline murgiane, a 400 metri sul livello del mare.	In Ruvo di Puglia, a town in the north of Bari, close to the Murgia hills, at 400 metres above sea level.
EAN Code (Bottiglia)	8003698001573	8003698001573
EAN Code Package (Cartone)	48003698001571	48003698001571
Lavorazione (Wine-Making)	Attenta selezione dei grappoli, vendemmia manuale, diraspamento delle uve, pressatura soffice, perfetta chiarificazione dei mosti, fermentazione a bassa temperatura con l'innesto di lieviti selezionati. Spumantizzato con il metodo Charmat selezionato.	Careful selection of the clusters, manual grape harvest, picking grapes from the bunch, soft pressing, must clarification, fermentation at a controlled temperature with the addition of selected yeasts. This sparkling wine is created using the the Charmat Method.
Colore (Colour)	Giallo paglierino, con tenui riflessi verdognoli, perlage elegante e grana fine	Pale straw yellow with light greenish reflections, perlage elegant and fine-grained
Alcol % (Alcohol by vol.)	11.00% vol.	11.00% vol.
Terreno (Geology)	Terreno marnoso, leggermente argilloso, miste a sabbia di origine carsica.	Marly, slightly clayey ground mixed with karst sand.
Acidità (Acidity)	g.l 5.40	g.l 5.40
Residuo Zuccherino (Sugar Residual)	g.l 12.10	g.l 12.10
Descrizione ed Abbinamenti (Description and Approaches)	Profumo intenso con gradevoli note fruttate di mela matura. Sapore secco, di acidità equilibrata ed armonico. Eccellente come aperitivo, si abbina piacevolmente con frutti di mare crudi, crostacei e pesce "court bouillon", carni bianche. Temperatura di servizio 8-10°C.	Intense aroma with pleasantly fruity flavors and generous aroma of ripe apples. Dryness and perfectly balanced acidity, harmonious. It is an aperitif wine and it combines well with raw shellfish, crustaceans, "court bouillon" and white meats. Serving temperature 8-10°C.
Tipo di Bottiglia (Bottle Size/Type)	Plavis lt. 0,75	Plavis lt. 0,75
Peso Lordo Bottiglia (Gross Weight Bottle)	Kg. 1,58	Kg. 1,58
Bottiglie per Cartone (Bottles p/Package)	6	6
Peso Lordo Cartone (Gross Weight Package)	Kg. 9,7	Kg. 9,7
Dimensioni Cartone (Package Size)	cm. 29,6x29,4x31,1 h	cm. 29,6x29,4x31,1 h
Cartoni per Strato (Packages p/Layer)	16	16
Strati Pallet (Pallet Layers)	5	5
Cartoni per Pallet (Packages p/Pallet)	80	80
Dimensioni Pallet (Pallet Size)	cm. 120,0x80,0x170,50 h	cm. 120,0x80,0x170,50 h