



MADAUDO

Vini per bene dal 1945



# BARONE DI BERNAJ

*Il Barone di Tutti!*

*Tradizione, convivialità, territorialità, familiarità sono valori che vogliamo far rivivere quotidianamente attraverso la condivisione di un calice di vino che abbraccia tutti.*

*Tradition, conviviality, territoriality, familiarity are values that we want to revive daily through the sharing of a glass of wine that embraces everyone.*





BARONE DI BERNAJ

**Syrah**

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Dark red wine; intense aromas of black berry fruit and hints of licorice; harmonious flavor with aromatic persistence. It is ideal with spicy dishes, stews, roasts and aged cheeses.  
Serve at a temperature of 18°C.

Vino dal colore rosso scuro; profumi intensi di frutta a bacca nera e note di liquirizia; sapore armonico con persistenza aromatica. È ideale con piatti speziati, stufati, arrostiti e formaggi stagionati.  
Servire ad una temperatura di 18°C.

**Grapes / Vitigno** Syrah 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sambuca di Sicilia (AG)

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13.5 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Logistics / Logistica**

Code: SYBB002

EAN: 8002308002122

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

## Nero d'Avola | Syrah

SICILIA

*Denominazione di Origine Controllata*

Endowed with extraordinary drinkability, it enchants with fruity notes enhanced by hints of spice. A full-bodied wine, it goes well with soups, rabbit and duck stews, baked veal, and aged sheep and goat cheeses.

Serve at a temperature of 18-20°C.

Dotato di una bevibilità straordinaria, incanta per le sue note fruttate impreziosite da sentori speziati. Vino di gran corpo, si abbina a minestre, coniglio e anatra in umido, vitello al forno, formaggi ovini e caprini stagionati.

Servire ad una temperatura di 18-20°C.

**Grapes / Vitigno** Nero d'Avola 60% - Syrah 40%

**Classification / Tipologia** Sicilia DOC

**Origin / Provenienza** Sicilia Occidentale

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### Logistics / Logistica

Code: NASYBB002

EAN: 8002308002139

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ  
**Nero d'Avola**

SICILIA

*Denominazione di Origine Controllata*

Deep red wine with an intense aroma of ripe fruits. It has a harmonious flavor with hints of herbs. It goes well with cured meats, cheeses, red meats and game.

Serve at a temperature of 18-20°C.

Vino dal colore rosso profondo con un profumo intenso di frutti maturi. Ha un sapore armonico con sentori di erbe aromatiche. Si abbina con salumi, formaggi, carni rosse e selvaggina.

Servire ad una temperatura di 18-20°C.

**Grapes / Vitigno** Nero d'Avola 100%

**Classification / Tipologia** Sicilia DOC

**Origin / Provenienza** Riesi (CL)

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Logistics / Logistica**

Code: NABB002

EAN: 8002308000999

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

## Nerello Mascalese

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Red-colored wine with garnet highlights. Intense, spicy, fruity and vanilla aromas. Taste of good structure, lively character with austere and persistent tannins. Pairs excellently with red meat dishes and mature cheeses. Serve at a temperature of 18-20°C.

Vino dal colore rosso con riflessi granati. Profumi intensi, speziati, fruttati e vanigliati. Sapore di buona struttura, carattere vivace e dal tannino austero e persistente. Si abbina ottimamente con piatti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servire ad una temperatura di 18-20°C.

**Grapes / Vitigno** Nerello Mascalese 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sambuca di Sicilia (AG)

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 12.5 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### Logistics / Logistica

Code: NMBB002

EAN: 8002308002993

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

**Merlot**

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Wine with a dark red appearance. With a spicy flavor, it retains strong fruit notes, velvety on the palate, and goes well with savory first courses, red meat, grilled meats and game.  
Serving temperature: 18°C

Vino dall'aspetto rosso cupo. Dal sapore speziato, conserva forti note di frutta, vellutata al palato, si accompagna ottimamente con primi piatti saporiti, carne rosse, grigliate e cacciagione.  
Temperatura di servizio: 18°C

**Grapes / Vitigno** Merlot 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sambuca di Sicilia (AG)

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13% Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

**Logistics / Logistica**

Code: MEBB002

EAN: 8002308002825

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

# Cabernet Sauvignon

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Deep red color with purple reflection, it releases elegant notes of vanilla. The robust and authoritative flavor pleasantly accompanies all red meat dishes, cured meats and all dishes with strong and persistent flavors.

Serving temperature: 18°C

Dal colore rosso profondo con riflesso porpora, sprigiona eleganti note di vaniglia. Il sapore robusto e autorevole, accompagna gradevolmente tutte le pietanze a base di carni rosse, salumi stagionati e tutti i piatti dai sapori forti e persistenti. Temperatura di servizio: 18°C

**Grapes / Vitigno** Cabernet Sauvignon 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sicilia Occidentale

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

#### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

#### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

#### Logistics / Logistica

Code: CSBB002

EAN: 8002308002818

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

## Frappato

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

A red wine with violet hues, it releases intense hints of berries with notes of fresh fruit. Goes well with cheeses, cured meats and baked goods, ideal with all appetizers. Serving temperature: 16-18°C

Vino rosso con sfumature violacee, sprigiona intensi sentori di frutti di bosco con note di frutta fresca. Si abbina con formaggi, salumi e prodotti da forno, ideale con tutti gli antipasti. Temperatura di servizio: 16-18°C

**Grapes / Vitigno** Frappato 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sambuca di Sicilia (AG)

**Color / Colore** Red / Rosso

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 13 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for three to five years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per tre/cinque anni.

### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming and maceration at controlled temperature (27°C) followed by 12 days on the skins. After racking, malolactic fermentation is fully carried out in steel tanks and further aging in barriques for about 8 months. After bottling, further aging in bottle for 3 months follows.

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata (27°C) seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per circa 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

### Logistics / Logistica

Code: FRBB002

EAN: 8002308002801

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

## Inzolia

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Straw yellow color with slightly aromatic fragrance. It is suitable for delicate hors d'oeuvres accompanied by noble sliced meats and fish dishes of island and Italian cuisine. Serve at a temperature of 10-12°.

Colore giallo paglierino con profumo leggermente aromatico. E' indicato per antipasti delicati accompagnati da nobili affettati e primi piatti di pesce della cucina isolana e Italiana. Servire ad una temperatura di 10-12°

**Grapes / Vitigno** Inzolia 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Marsala (Trapani)

**Color / Colore** White / Bianco

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 12.5 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for two to three years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming, soft pressing and static settling at controlled temperature. Maturation for about 2 months in steel tanks on fine lees to bring out the characteristic notes of the grape variety. After bottling, further bottle aging follows for about one month at controlled temperature.

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

### Logistics / Logistica

Code: INBB002

EAN: 8002308002146

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

## Catarratto

TERRE SICILIANE

*Indicazione Geografica Tipica*

Straw color, with decisive aromas of citrus and orange blossom. Excellent minerality, in the mouth it is fresh, harmonious and spicy. Pairs well with fish, seafood and white meat dishes. Serve at a temperature of 10/12°C.

Colore paglierino, con profumi decisi di agrumi e zagara. Eccellente la mineralità, in bocca è fresco, armonico e speziato. Si abbina bene a piatti di pesce, frutti di mare e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10/12°C.

**Grapes / Vitigno** Catarratto 100%

**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Origin / Provenienza** Sicilia Occidentale

**Color / Colore** White / Bianco

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 12.5 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

### Shelf Life:

Wine to be consumed immediately or stored for two to three years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

### Vinification and aging / Vinificazione e affinamento

Destemming, soft pressing and static settling at controlled temperature. Maturation for about 2 months in steel tanks on fine lees to bring out the characteristic notes of the grape variety. After bottling, further bottle aging follows for about one month at controlled temperature.

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

### Logistics / Logistica

Code: CABB002

EAN: 8002308002191

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ  
**Chardonnay**  
TERRE SICILIANE  
*Indicazione Geografica Tipica*

Golden-colored wine, retains intense aromas of tropical fruits, vanilla and jams, delicately tart, enhances fish dishes, soups, vegetables and fresh cheeses.

Serving temperature: 10°C

Vino dal colore aureo, conserva aromi intensi di frutta tropicale, vaniglia e confetture, delicatamente aspro, esalta i piatti a base di pesce, zuppe, verdure e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 10°C

**Grapes / Vitigno** Chardonnay 100%  
**Classification / Tipologia** IGT Terre Siciliane  
**Origin / Provenienza** Sicilia Occidentale  
**Color / Colore** White / Bianco  
**Net. content / Capacità** 75 cl  
**Alcohol / Grado Alcolico** 12 % Vol  
**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for two to three years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

Destemming, soft pressing and static settling at controlled temperature. Maturation for about 2 months in steel tanks on fine lees to bring out the characteristic notes of the grape variety. After bottling, further bottle aging follows for about one month at controlled temperature.

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

**Logistics / Logistica**

Code: CHBB002

EAN: 8002308002856

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ  
**Alcamo Bianco**

**D.O.C.**

*Denominazione di Origine Controllata*

Straw yellow color with slightly greenish reflections; intense aroma; dry and persistent on the palate. Goes well with fish dishes, shellfish and soft cheeses.

Serve, uncorked at the time, at a temperature of 8°C.

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli; profumo intenso, al palato si presenta secco e persistente. Si sposa bene con piatti di pesce, crostacei e formaggi a pasta tenera.

Servire, stappato al momento, ad una temperatura di 8°C.

**Grapes / Vitigno** Catarratto 85% - Inzolia 15%

**Classification / Tipologia** Alcamo DOC

**Origin / Provenienza** Alcamo (Trapani)

**Color / Colore** White / Bianco

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 12 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for two to three years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

The grapes undergo soft crushing and ferment at a controlled temperature of 12°. Then there is aging for about 4 months in steel tanks on fine lees to bring out the fruity notes of the grape varieties

Le uve sottoposte a pigiatura soffice, fermentano a temperatura controllata di 12°. In seguito vi è un affinamento per circa 4 mesi in vasche d'acciaio su feccia fine per risaltare le note fruttate dei vitigni

**Logistics / Logistica**

Code: ABBB002

EAN: 8002308000005

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.





BARONE DI BERNAJ

**Grillo**

SICILIA

*Denominazione di Origine Controllata*

A wine with a soft yellow color and fresh fruit fragrance, it has a balanced thickness and pairs perfectly with all fish and shellfish dishes. Serve at a temperature of 10-12°C.

Vino dal colore giallo tenue e dal fresco profumo di frutta, ha uno spessore equilibrato e si abbina perfettamente con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. Servire ad una temperatura di 10-12°C.

**Grapes / Vitigno** Grillo 100%

**Classification / Tipologia** Sicilia DOC

**Origin / Provenienza** Sicilia Occidentale

**Color / Colore** White / Bianco

**Net. content / Capacità** 75 cl

**Alcohol / Grado Alcolico** 12.5 % Vol

**Stopper / Tappo** Cork / Sughero

**Shelf Life:**

Wine to be consumed immediately or stored for two to three years at most.

Vino da consumare subito o conservare al massimo per due/tre anni.

**Vinification and aging / Vinificazione e affinamento**

Destemming, soft pressing and static settling at controlled temperature. Maturation for about 2 months in steel tanks on fine lees to bring out the characteristic notes of the grape variety. After bottling, further bottle aging follows for about one month at controlled temperature.

Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata. Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno. Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

**Logistics / Logistica**

Code: GRBB002

EAN: 8002308002832

Bottles per box | 6

Box per layer: 21 | Layers per pallet: 4

Boxes per pallet: 84 | Bottles per pallet: 504

Box weight: 8,4 kg | Pallet weight: 725 kg

Box dim.: 25,5 x 17,5 x h31 cm.

Pallet dim.: 120 x 80 x h140 cm.

