

CUVÉE'

VINO SPUMANTE BRUT



AREA DI PRODUZIONE

Ottenuto da uve accuratamente selezionate provenienti da zone di produzione collinari e di pianura, danno un vino dal gusto unico e dall'acidità ben equilibrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage fine e persistente. Intenso bouquet di frutta croccante e finale minerale.

ABBINAMENTI

Ideale in accompagnamento a piatti leggeri in generale: piatti di pesce ed erbe aromatiche, pasta con sughi alle verdure. Ottimo ingrediente per la preparazione di cocktails freschi e vivaci.

11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



DATI LOGISTICI

Cartone x 6 bottiglie, 75cl
EAN bottiglia 8055205250295
EAN cartone 8055205250516
Pallet 80x120 - 60 cartoni