



| CUVÉE' BLANC EXTRA DRY

Cuvée Blanc Spumante Extra Dry 0,75 l

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cuvée Blanc Spumante Extra Dry 0,75 l
Weißer Schaumwein, der mit Hilfe des Charmat-Verfahrens in Stahl-Autoklaven hergestellt wird.

Abstimmung

Dieser vielseitige Wein kann als Aperitif oder als Hauptzutat für Spritz und Fruchtcocktails verwendet werden. Hervorragend zu Vorspeisen und Fisch, insbesondere zu gegrillten Krustentieren und Muscheln sowie zu paniertem Gemüse und Blätterteig.

COD: 855 520 703

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Weinrebe	Traubemischung ausgewählter lokaler Weinreben
Herkunftsland	Wir bevorzugen unsere Gebiete in der Region Veneto (Dt: Venetien). Zudem wählen wir die besten Trauben aus den am besten geeigneten Regionen Italiens aus.
Organoleptische eigenschaften	Farbe: Strohgelb, schimmernd, mit feiner und anhaltender Perlbildung. Geschmack: zart, angenehm, angenehm duftend. Bouquet: fein, frisch, fruchtig
Alkoholgehalt	11% Vol. - Extra Dry
Temperatur	6 - 8° C
Verpackung	0,75-Liter-Flasche, Korkverschluss in Pilzform mit Überzug, in 6er-Kartons
Lagerung	EPAL von 80 Kartons, 16 Kartons pro Etage
Ean-code	8000084830717



CANTINE G. PAVAN DEI F.LLI PAVAN S.R.L.
via Gorizia, 62 - 31048 Spercenigo di San Biagio di Callalta (TV)
C.F. e P.I. IT00195750260 - www.vinipavan.it