



# | OSTE! BIANCO FRIZZANTE

OSTE! Bianco Frizzante 11% Vol. 0,75 l - Stelvin Verschluss

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

---

OSTE! Bianco Frizzante 11% Vol. 0,75 l - Stelvin Verschluss  
Perlwein (durch natürliche Gärung gewonnen, "Charmat"-Methode)

### Abstimmung

Die Frische und Lebendigkeit dieses Weins machen ihn zum idealen Begleiter von jedem leichten und schnell zubereiteten Gericht in Ihrem gastronomischen Repertoire.

**COD: 780 520 744**

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

---

<b>Weinrebe</b>	<a href="#">Auswahl an vielen Sorten weißer Trauben</a>
<b>Herkunftsland</b>	<a href="#">Für diesen Perlwein suchen wir vorwiegend die am besten geeigneten Rebsorten aus Venetien für die „Perlbildung“ mit der Charmat-Methode aus.</a>
<b>Organoleptische eigenschaften</b>	<a href="#">Farbe: hellgelb, feine und anhaltende Perlbildung, Geschmack: zart, harmonisch und angenehm, Bouquet: zart, fruchtig, charakteristisch.</a>
<b>Alkoholgehalt</b>	<a href="#">11% Vol. – lieblich</a>
<b>Temperatur</b>	<a href="#">6 – 8° C</a>
<b>Verpackung</b>	<a href="#">0,75-Liter-Flasche, Stelvin-Verschluss, in 6er-Kartons</a>
<b>Lagerung</b>	EPAL von 95 Kartons, 19 Kartons pro Etage
<b>Ean-code</b>	<a href="#">8000084730796</a>



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](http://www.vinipavan.it)