



| CUVÉE' BLANC EXTRA DRY

Cuvée Blanc Spumante Extra Dry 0,75 lt.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cuvée Blanc Spumante Extra Dry 0,75 lt.
Vino bianco frizzante ottenuto da metodo Charmat in autoclavi di acciaio.

Abbinamento

Questo vino versatile, può essere bevuto come aperitivo o come ingrediente principale per lo spritz e dei cocktail alla frutta. Ottimo con hors d' Oeuvres e pesce, soprattutto crostacei e mitili alla griglia e con verdure pastellate e pasta sfoglia.

COD: 855 520 703

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Vitigno	Uvaggio di vitigni locali selezionati
Paese d'origine	Privilegiamo principalmente le nostre terre venete. Selezioniamo inoltre le migliori uve provenienti dalle regioni più vocate d'Italia.
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo paglierino, brillante, con perlage fine e persistente. Sapore: delicato, gradevole, piacevolmente fragrante. Profumo: fine, fresco, fruttato.
Grado Alcolico	11% Vol. – Extra Dry
Temperatura	6 – 8° C
Packaging	bottiglia da 0,750 litri, tappo sughero a fungo con capsulone, in cartoni da 6 bottiglie
Stoccaggio	EPAL da 80 cartoni, 16 cartoni per piano
Codice EAN	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