



| CUVÉE' ROSE' EXTRA DRY

Cuvée Rosè Spumante Extra Dry 0,75 lt.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cuvée Rosè Spumante Extra Dry 0,75 lt.
Vino Spumante Rosato ottenuto da metodo Charmat in autoclavi di acciaio.

Abbinamento

Ottimo nei momenti conviviali come aperitivo o come ingrediente di cocktail alla frutta. Nei buffet o a tavola si accompagna ai cibi a base di pesce ed esalta in particolar modo crostacei e frutti di mare alla griglia. Eccellente anche con verdure fritte e sfornati di pasta sfoglia.

COD: 857 520 703

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Vitigno	Selezione multivarietale di uve.
Paese d'origine	Privilegiamo principalmente le nostre terre venete. Selezioniamo inoltre le migliori uve provenienti dalle regioni più vocate d'Italia.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosa pallido dal perlage fine e persistente. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato e armonico.
Grado Alcolico	11% Vol. - Extra Dry
Temperatura	8 - 10° 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	8000084300753

