



| OSTE! BIANCO FRIZZANTE

OSTE! Bianco Frizzante 11% vol. 0,75 lt. - Tappo Stelvin

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

OSTE! Bianco Frizzante 11% vol. 0,75 lt. - Tappo Stelvin
Vino Frizzante (ottenuto per fermentazione naturale, metodo "Charmat")

Abbinamento

la freschezza e vivacità di questo vino consente accostamenti a qualsiasi piatto leggero e veloce del vostro repertorio gastronomico.

COD: 780 520 744

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Vitigno	Selezione multivariatale di uve a bacca bianca
Paese d'origine	Per questo vino frizzante selezioniamo prevalentemente i vitigni veneti più vocati per la presa di spuma con metodo Charmat.
Caratteristiche organolettiche	Colore: giallo chiaro, perlage fine e persistente Sapore: leggermente morbido, armonico e gradevole Profumo: delicato, fruttato, caratteristico
Grado Alcolico	11% Vol. – Abboccato
Temperatura	6 – 8° C
Packaging	bottiglia da 0,750 litri, tappo stelvin, in cartoni da 6 bottiglie
Stoccaggio	EPAL da 95 cartoni, 19 cartoni per piano
Codice EAN	8000084730796



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