

GRAN CUVÉE

VINO SPUMANTE

Extra Dry

69M0E020102624

Vitigni: uve a bacca bianca

Titolo alcol effettivo: 11 % vol.

Residuo zuccherino: 13,5 g/l.

Note degustative: vino dal colore giallo paglierino tenue, spuma vivace e cremosa, perlage fine e persistente.

Il profumo è floreale dolce di acacia, fruttato delicato di canditi. Il gusto è leggero, fresco e morbido, un assaggio piacevole e dissetante.

Abbinamenti: protagonista assoluto dell'aperitivo miscelato, in particolare negli spritz cocktails, prediligendo quelli a base di bitter e vermouth. Perfetto calice di benvenuto in abbinamento alle più svariate portate di entrée sia di mare che di terra. Sa sorprendere anche con dolci da forno e dessert a base di frutta.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719015105	8010719015099

Volume	Bott. per cartone	Cartoni per euro pallet
75 cl	6	80

Cartoni per strato	Numero di strati
16	5

SERENA
1881
PER CHI SCEGLIE
serena1881.it

Il prodotto non è destinato all'infanzia né ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.



Disponibile da 0,75 L