



SPUMANTE EXTRA DRY

Uve: Garganega, Chardonnay

Denominazione: vino spumante extra dry

Alcol: 10% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Colore: giallo chiaro brillante con un perlage persistente

Spumantizzazione: due mesi con metodo charmat

Sapore: Equilibrato e persistente, è fresco e leggero con buone note fruttate.

Morbido e rotondo, sviluppa in bocca una spuma ampia e piacevole.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti e con piatti leggeri.

Bottiglia 0,75l: peso lordo kg. 1,45 - dimensioni mm. 92x287h

Cartone: 6 btl - peso lordo kg. 8,7 - dimensioni cm. 28x20x32h

Pallet: peso lordo kg. 715 - dimensioni cm. 120x80x175h

Imballaggio: 5 strati - 16 cartoni per strato - 80 cartoni per pallet - 480 btl per pallet

Ean bottiglia 0.75lt: 800890006247

Ean cartone: 8008900620016