



## SPUMANTE EXTRA DRY MAGNUM

**Uve:** Bianche Italia

**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 1,5l:** peso lordo kg. 2,83 - dimensioni mm. 99x372h

**Cartone:** 6 btl - peso lordo kg. 16,9 - dimensioni cm. 36x24x40h

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

**Imballaggio:** 4 strati- 10 cartoni per strato - 40 cartoni per pallet - 240 btg per pallet

**Ean bottiglia 1,5lt:** 8008900009484

**Ean cartone:** 8008900009491