



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Spumante Millesimato Extra Dry

Eccellere nella difficile arte della spumantizzazione selezionando le migliori uve di ogni annata, questo l'obiettivo raggiunto con questo Spumante Millesimato particolarmente aromatico. Il colore è giallo paglierino brillante, il perlage fine e persistente, il bouquet ampio e fruttato che ricorda l'acacia e la rosa in fiore. Il gusto intenso ed armonico, piacevolmente brioso e gustoso nello sciogliersi della spuma nel palato. Ottimo per aprire e chiudere ogni pasto, si abbina a primi piatti delicati, secondi di carne bianca ed accompagna gradevolmente dolci secchi e biscotti. Ideale con primi e secondi a base di pesce. Servire alla temperatura di 6 - 8 °C.

Vintage wine with a fine and persistent perlage, large fruity bouquet with hints of acacia and rose blossoms, intense and balanced flavour. Perfect for delicate pasta dishes, white meat, and dry desserts and biscuits. Ideal with fish dishes. Serve at 6-8 °C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0035

DENOMINAZIONE
Appellation

SPUMANTE MILLESIMATO
EXTRA DRY

ALCOL
Alcohol

11% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

SPUMANTE
Sparkling

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



750 g



9 kg



80 nct/pallet

CONTIENE PRESSIONE NATURALE.
QUANDO SI RIMUOVE IL TAPPO,
PUNTARE LA BOTTIGLIA LONTANO
DA SE STESSI E DA ALTRI.

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/ALU90	CAFFIETTA	FE40	TAPPO	FOR51	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO		CARTA		
RACCOLTA DIFFERENZIATA							ORGANICO			