



CANTINE DELLA CORTE  
VALDOBBIADENE

## Prosecco D.O.C.

Prosecco Doc dal perlage fine e persistente, aroma floreale e fruttato, con sentori d'acacia e fiori di campo, gusto piacevolmente equilibrato e sapido. Accompagna elegantemente i brindisi e gli aperitivi. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce e carni bianche. Servire a 6-8 °C.

*Sparkly wine with fine and persistent perlage, flowery and fruity bouquet with hints of acacia and meadow flowers. Pleasant to the palate, balanced and sapid taste. An elegant choice for toasting and as aperitif. Great with fish and white meat. Serve at 6-8 °C.*

**CODICE ARTICOLO**  
Article code

S0046

**DENOMINAZIONE**  
Appellation

PROSECCO D.O.C.

**VITIGNO**  
Grape

GLERA

**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	BARILETTA	FE40	TAPPO	FORS1	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE
VETRO		ALLUMINIO	ACCIAIO			SUGHERO		CARTA		INDICAZIONI
						ORGANICO				DEL TUO COMUNE