



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

11,0% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

SPUMANTE
Sparkling

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO
GIULIANI

INGREDIENTI

Uve, zucchero, conservanti e antiossidanti (solfiti), agenti stabilizzanti (contiene acido citrico e/o gomma arabica e/o mannoproteine di lieviti), correttori di acidità (contiene acido tartarico e/o acido malico). Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	280 kJ 67 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,32 g 1,18 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



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/ALLU90	CARBONATA	FE40	TAPPO	FOR51	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
	VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO	ORGANICO		CARTA		