



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Pinot Nero Spumante

Ottenuto da uve Pinot nero vinificate in bianco, elegante e raffinato, colpisce per i profumi delicatamente fruttati. Ideale con primi a base di pesce, carni bianche, piatti leggeri e ottimo come aperitivo. Servire alla temperatura di 6-8 °C.

Produced from white vinified black grapes, this elegant and refined wine has a delicate fruity bouquet. Ideal choice with fish, white meat, light dishes. Great aperitif. Serve at 6-8 °C. 75 cl.

PINOT
NOIR



**CODICE
ARTICOLO**
Article code

S0060

DENOMINAZIONE
Appellation

PINOT NERO
SPUMANTE

VITIGNO
Grape

PINOT NERO

ALCOL
Alcohol

11,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

SPUMANTE
Sparkling

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

**SAVERIO
CALLACI**

INGREDIENTI

uva, mosto d'uva concentrato

Conservante e antiossidante: contiene metaBISOLFITO di Potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e/o poliaspartato di potassio

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 289 kJ
69 kcal

Grassi di cui
acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati di cui
zuccheri 1,3 g
1,3 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/ALU90	LABBETTA	FE40	TAPPO	FOR51	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
	VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO	CARTA		
			RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO			