



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



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