



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Muller Thurgau Spumante Brut

Spumante dagli aromi preziosi e delicati, ottenuto dall'uva aromatica Müller Thurgau dalle caratteristiche uniche. Colore giallo paglierino, spuma persistente color bianco candido. Il profumo è finemente aromatico con lieve sottofondo fruttato, sapore morbido e fresco, con eleganti note floreali ed accenni di mimosa e lavanda. Chiude con una nota sapida e minerale che completa il tutto. Perfetto come aperitivo, eccellente da gustare con pesce e grigliate di crostacei. Servire a 6-8 °C. 75 cl. Gradi 11 % vol.

Sparkly wine with elegant and delicate flavour produced using Müller Thurgau grapes with unique characteristics. Straw yellow colour, delicate white persistent foam. Elegant aroma with a fruity bouquet; fresh and soft with elegant flowery notes and hints of mimosa and lavender. Sapid and mineral end note. Perfect aperitif, or with fish and grilled shellfish. Serve at 6-8 °C.

MULLER
THURGAU

CODICE ARTICOLO
Article code

S0062

DENOMINAZIONE
Appellation

MULLER THURGAU
SPUMANTE BRUT

VITIGNO
Grape

MULLER THURGAU

ALCOL
Alcohol

11% 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	CARBONATA	FE40	TAPPO	FORS1	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO	ORGANICO	CARTA		
RACCOLTA DIFFERENZIATA										