



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Prosecco D.O.C. Millesimato

Con le sue bollicine fini e persistenti e il bouquet ampio e fruttato che ricorda l'acacia e la rosa in fiore, colpisce per eleganza e freschezza, accompagna elegantemente brindisi e aperitivi. Si abbina a primi piatti delicati e secondi di carne bianca. Ideale con primi e secondi a base di pesce. Gustalo ben fresco alla temperatura di 6-8 gradi.

With its fine and persistent perlage and a wide and fruity bouquet which reminds of acacia honey and blooming roses hits you with its elegance and freshness. Perfect for happy hour. Match with delicate main courses and with white meat. Ideal for fish dishes. Try it cold at 6-8 °C.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0075

DENOMINAZIONE
Appellation

PROSECCO D.O.C.
MILLESIMATO

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

INGREDIENTI

uva, imbottigliato in atmosfera protettiva, saccarosio, conservanti (solfiti), stabilizzanti (contiene gomma arabica e/o mannoproteine di lieviti e/o poliaspartato di potassio), sciroppo zuccherino.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	279 kJ 67 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,4 g 1,4 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	FRABETTA	FE40	TAPPO	FOR51	FRASSETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
	VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO		CARTA	
RACCOLTA DIFFERENZIATA							ORGANICO			