



BRUT ETICHETTA GIALLA



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Spumante Brut - Sparkling brut

**Uve principali - Main grapes**

Cuvée di Vini bianchi - White wine Cuvée

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in bianco / Charmat - White / Charmat

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Spumante, limpido. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Clear sparkling, fine and persistent foam. Straw yellow with greenish tints.

**Bouquet - Nose**

Asciutto, fine, delicato.
Dry, fine, delicate

**Gusto - Taste**

Rotondo, armonioso e fresco
Round taste, armonius and fresh

Conservazione - Storage conditions



Conservare verticalmente in luogo fresco, asciutto e buio.
Keep vertically in a dry, fresh and dark place.

Suggerimenti - Pairs



Adatto ad ogni momento di festa, ma anche per il tutto pasto. Esalta il sapore di antipasti, pesci e crostacei. La giusta acidità è ben bilanciata con il residuo zuccherino. Base ideale per i vostri cocktails.

Ideal for every party, and for your daily meal. It exalt aperitif, fishes and shellfishes. The right acidity is well balanced with the sugar residual. Ideal for making cocktails.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	11%	3-9	5-7,5	1,46 Kg	8-10°C	22041098	8001592000425