



DECORDI

MARCHIO

VINO

Cuvee Brut

REGIONE

Veneto



UVA

Trebbiano, Garganega

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Spumante

Brut

GRADAZIONE
ALCOLICA

11%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco, intenso e persistente

SAPORE

Sapido, pieno e fruttato

ABBINAMENTI

Spumante secco per ogni occasione, ottimo come aperitivo, può accompagnare antipasti e piatti di pesce.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Lo spumante Brut è forse la tipologia più celebrata e rinomata degli spumanti.

Brut è la più classica delle tipologie spumante, e per legge deve contenere un contenuto residuo di zuccheri inferiore o uguale ai 12 grammi per litro. Fanno parte di questa tipologia i grandi champagne e spumanti, dai profumi pieni e maturi, secchi, fruttati, con una nota acida.

Questi spumanti possono invecchiare molto bene, ed essere serviti a tutto pasto



DETTAGLI LOGISTICI

BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG