



DECORDI

MARCHIO

VINO

Cuvee Dolce

REGIONE

Nord Italia

UVA

Moscato e Malvasia

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Spumante

Dolce

GRADAZIONE ALCOLICA

9,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

60-70 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fruttato, con note di pesca e albicocca

SAPORE

Dolce, intenso e persistente, molto fine ed elegante

ABBINAMENTI

Spumante da dessert, ideale con macedonie di frutta e piccola pasticceria

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Lo spumante dolce riscuote sempre un successo notevole, soprattutto tra il pubblico femminile. Qual è l'utilizzo precipuo a cui dedicare lo spumante dolce? Non v'è dubbio, lo si deve consumare in accompagnamento ai dessert, o comunque alla fine dei pasti. Un buono spumante dolce è capace di alleggerirci dopo una cena non esattamente leggera, ma anche di deliziare il nostro palato e le nostre papille gustative, lasciandoci una bocca profumata e gradevole.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASE	6
CASE GROSS WEIGHT	8,7 KG
PALLET TYPE	EUR-EPAL 80x120
CASES/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PALLET GROSS WEIGHT	717 KG