



MARCHIO

VINO

Cuvee Dolce

UVA

Trebbiano, Garganega, Moscato

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Spumante

Dolce

GRADAZIONE
ALCOLICA

9.5 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

85 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Aroma fruttato, con note di albicocca e pesca

SAPORE

Dolce, intenso e persistente, molto fine ed elegante

ABBINAMENTI

Dolce da dessert, perfetto per accompagnare piccola pasticceria e dolci a base di frutta

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Lo spumante dolce riscuote sempre un successo notevole, soprattutto tra il pubblico femminile. Qual è il suo impiego principale? Non c'è dubbio: dovrebbe essere consumato con i dessert o alla fine dei pasti, dato che un buono spumante dolce è in grado di alleggerirci dopo una cena non troppo leggera, ma anche di deliziare il nostro palato e le nostre papille gustative, lasciandoci una bocca fragrante e piacevole.



DETTAGLIO LOGISTICO

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