MARCHIO

Cuvée Dolce

Vino Spumante Bianco Dolce

PRODOTTO IN ITALIA

COLORE	Giallo paglierino
GUSTO	Spumante Dolce
GRADAZIONE ALCOLICA	9.5 %
RESIDUO ZUCCHERINO	80-90 g/l
CONT. NET.	0,75 l
PROFUMO	Fruttato, con note di albicocca e pesca
SAPORE	Dolce, intenso e persistente, molto fine ed elegante
ABBINAMENTI	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.

CONTIENE SOLFITI

SO_2

DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	9,2 KG
TIPO PALLET	EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	757 KG

VINICOLA DECORDI S.p.A. – Via delle Brede 6, 26045 Motta Baluffi (CR), Italy. Tel: +39 0375310203
vinicola@decordi.it www.decordi.it