



MARCA

Cuvée Dolce

VINO

REGION

Trebbiano, Garganega, Moscato

UVA



Amarillo pajizo

COLOR



Espumoso

SABOR

Dulce

GRADAZIONE  
ALCOLICA

9.5 %

GRADO  
ALCOHOLICO

85 g/l

AZUCAR

0,75 l

CONT. NET.

Aroma afrutado, con notas de albaricoque y melocotòn

BOUQUET

Dulce, intenso y persistente, muy fino y elegante

PALADAR

Vino de postre, perfecto para acompañar pequeños pasteles y ensaladas de frutas

SUGERENCIAS

6 - 8 °C

CURIOSIDAD

El vino espumoso dulce siempre tiene un gran éxito, especialmente entre el público femenino. Cuál es su uso principal? No hay duda: debe consumirse con postres o al final de las comidas, dado que un buen vino espumoso dulce puede aligerarnos después de una cena no demasiado ligera, pero también para deleitar nuestro paladar y nuestras papilas gustativas, dejándonos Una boca fragante y agradable.



DETALLE LOGISTICO	
BOT/CAJA	6
PESO BRUTO CAJA	8,7 KG
PALETA	EUR-EPAL 80x120
CAJA/PALETA	80
BOT/PALETA	480
PESO BRUTO PALETA	717 KG