

## MARCHIO



## VINO

Spumante Brut

## DENOMINAZIONE

## REGIONE

Nord Italia

## UVA

Trebbiano, Garganega, Glera

## COLORE



Giallo paglierino



## GUSTO

Spumante

Brut

GRADAZIONE  
ALCOLICA

11%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

12 g/l

## CONT. NET.

0,75 l

## PROFUMO

Fruttato e sapido, con lievi note di crosta di pane

## SAPORE

Intenso e persistente, fine ed elegante

## 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



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	105
BOTT/PALLET	630
PESO LORDO PALLET	840 KG