

Prosecco
D.O.C.G.
Valdobbiadene



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Il nostro Prosecco Superiore DOCG è uno spumante prodotto a Valdobbiadene, Conegliano. Viene creato miscelando uve provenienti solo da questa zona, lavorate sapientemente per creare una cuvée unica. Lo proponiamo qui nella versione Brut, con un basso grado zuccherino, ideale per tutti i nostri antipasti di pesce.

COD: 1220

Caratteristiche:

Sapore: Delicato.

Profumo: Fruttato.

Volume: 11,5%.

Allergeni:
Contiene: solfiti

Modalità di conservazione:
Per una conservazione ottimale, conservare tra i 5 e i 10 C°.

Modalità di servizio:
Servire alla temperatura di 6-8 C°.

Informazioni aggiuntive
Dimensioni: 8,5 x 8,5 x 32 cm

Litri: 0,75 ml

Bottiglie per cartone: 6

Cartoni per pallet:
16 a strato orizzontale x
5 strati verticali, totali su pallet 80 cartoni



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Il nostro Prosecco Superiore DOCG è uno spumante prodotto a Valdobbiadene, Conegliano.

Viene creato miscelando uve provenienti solo da questa zona, lavorate sapientemente per creare una cuvée unica.

Lo proponiamo qui nella versione Extra Dry, con un leggero grado zuccherino, ideale per tutti i nostri antipasti di verdure dalla marinatura agrodolce.

COD: 1218

Caratteristiche:

Sapore: Vellutato.

Profumo: Armonico.

Volume: 11,5%.

Allergeni:

Contiene: solfiti

Modalità di conservazione:

Per una conservazione ottimale, conservare tra i 5 e i 10 C°.

Modalità di servizio:

Servire alla temperatura di 6-8 C°.

Informazioni aggiuntive

Dimensioni: 8,5 x 8,5 x 32 cm

Litri: 0,75 ml

Bottiglie per cartone: 6

Cartoni per pallet:

16 a strato orizzontale x

5 strati verticali, totali su pallet 80 cartoni

