



VILLE D'ARFANTA

GRAN CUVÉE

VINO SPUMANTE
BRUT

COD. 690070010

VITIGNO IMPIEGATO
Selezione di uve bianche

ZONA DI PROVENIENZA
Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE
Titolo alcol effettivo: 11% - Residuo zuccherino: 10 - 12 g/l

DESCRIZIONE
Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di frutti bianchi delicati. Il gusto è delicato e al palato risulta fresco e morbido.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo oppure con primi piatti e secondi di pesce delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
7 - 9 °C

DESTINAZIONE D'USO
Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti.



Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
8010719007339	8010719007322
Contenuto	Bottiglie/cartone
75 cl	6
Cartoni/Euro-pallet	Cartoni/Livelli
84	14
Numero Livelli	
6	