


	SPECIFICA DI CONFEZIONAMENTO	2017
	CASTEGGIO	

	<p>LINEA: CASTEGGIO</p> <p>DENOMINAZIONE: GRAN SPUMANTE EXTRA DRY</p> <p>COLORE: GIALLO PAGLIERINO, VERDOGNOLO CHIARISSIMO</p> <p>NASO: PREVALGONO PROFUMI FLOREALI, CON CARATTERISTICHE NOTE FRUTTATE</p> <p>BOCCA: FRESCO, SAPIDO, FINE E MOLTO GRADEVOLE</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C.</p> <p>ABBINAMENTI: APERITIVO E IN ACCOMPAGNAMENTO PER TUTTI I CIBI DELICATI E LE CARNI BIANCHE</p> <p>CAPACITA': LT. 0,750</p> <p>GRADAZIONE: 12%</p> <p>COMPOSIZIONE PALLET: 19 CT. X 4 STRATI</p> <p>CODICE EAN: 8005059006012</p>
--	--