

|   |                                     |      |
|---|-------------------------------------|------|
|  | <b>SPECIFICA DI CONFEZIONAMENTO</b> | 2017 |
|   | <b>CASTEGGIO</b>                    |      |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>LINEA: CASTEGGIO</p> <p>DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE DI QUALITA'</p> <p>CHARDONNAY BRUT METODO CLASSICO</p> <p>COLORE: GIALLO PAGLIERINO</p> <p>NASO: CARATTERISTICO CON VENA AROMATICA</p> <p>BOCCA: FRESCO, INTENSO, SAPIDO, GRADEVOLE</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C.</p> <p>ABBINAMENTI: ANTIPASTI, PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE O VERDURE, PIATTI DI PORTATA A BASE DI PESCE O 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: 8005059006043</p> |
|--|--|