



2018 Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi Vini

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Region: Tessin

Produzent: Gialdi

Bewertung(en):

Ausbau: 19 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.8 %

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1036818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	19 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren