



Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Ticino DOC
Elevage:	32 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.8%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1036815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Elevage:	32 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.8%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés