



2015 Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Suisse

Région:

Tessin

Producteur:

Gialdi

Notation(s):

Grand Prix du Vin Suisse Gold

Elevage:

32 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.8 %

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

1036815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC
Gialdi

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