



Secco Up

Asti DOCG, Fontanafredda

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Piémont

Producteur:

Fontanafredda

Notation(s):

Elaboration:

2 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

100% Moscato

Emballage:

Carton de 6

Référence:

09223--075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Secco Up

Asti DOCG
Fontanafredda

Origine: Italie

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Moscato

Apogée: Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 2 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 11.5 %

Service: Bien frais à 6-10 degrés