



Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Ticino DOC

Allevamento: 32 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 12.8%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1036815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Allevamento:	32 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.8%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi