



Compleo Secco

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Bolle svizzere di prestigio

Descrizione del vino:

Uno spumante molto seducente, magnificamente fruttato e facile da bere. Ideale per aperitivi frizzanti e per animare le feste.

Nota di degustazione:

Nel bicchiere, il Compleo Secco presenta deliziosi riflessi giallo chiaro. Al naso si percepiscono mele mature, pere e pane tostato. Aromi di pesche bianche, prugne e mele cotogne mescolati a note di mandorle.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a bignè, trippa affumicata e formaggio Sbrinz a cubetti. È perfetto anche come aperitivo o con piatti freddi.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Staatskellerei Zürich
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Numero di articolo:	08555--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Compleo Secco

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 30% Müller-Thurgau, 10% Muscat
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi