



Grande Cuvée Alma

Extra Brut Rosé, Spumante Franciacorta DOCG, Bellavista

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Italia

Regione: Lombardia

Sottoregione: Franciacorta

Produttore:

Valutazioni: James Suckling 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione: in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 65% Chardonnay, 35% Pinot Nero

Numero di articolo: 12943--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grande Cuvée Alma

Extra Brut Rosé
Spumante Franciacorta DOCG
Bellavista

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Chardonnay, 35% Pinot Nero
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi