



SETAPURA

Prosecco Brut DOC, Perlage

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: Veneto

Sottoregione: Divers Vénétie

Produttore: Perlage

Valutazioni:

Vinificazione: 2 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 11.0 %

Varietà d'uva: 85% Glera, 15% Pinot Noir

Numero di articolo: 14018--

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

SETAPURA

Prosecco Brut DOC
Perlage

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	85% Glera, 15% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	2 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi