

LaCuvée Millesimato Spumante Bianco Extra Dry

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di frutti bianchi delicati.

Il gusto è fresco e al palato risulta fresco e morbido.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo oppure con primi piatti e secondi di pesce delicato.

Temperatura di servizio: 7÷9°C

Bright straw-yellow wine with light green reflections. The perlage is persistent, the smell is intense with an aroma of fine white fruit. Fine taste, fresh and soft on the palate.

Serving Suggestions: Perfect for aperitif, and main or second courses with light fish.

Serving temperature: 7÷9°C

Leuchtender, strohgelber Schaumwein mit grünlichen Lichtreflexen. Die Perlage ist lebendig, fein und langanhaltend, an der Nase intensiv und rund mit einem Hauch von frischem Apfel und Pfirsich. Feiner Geschmack, frisch und weich auf dem Gaumen.

Speisenempfehlung: Hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten.

Serviertemperatur: 7÷9°C



LaCuvée Millesimato

Spumante Bianco Extra Dry

Descrizione: Vino bianco spumante naturale

Description: Natural sparkling white wine

Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Selezione di uve bianche

Grape variety: Blend of white grapes

Rebsorte(n): Cuvée aus Weissweintruben

Zona di provenienza: Italia

Area of origin: Italy

Anbauregion: Italien

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal

n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal

n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal

n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal

n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal

n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol: 600 Kcal

n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol

Residuo zuccherino: 16 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 16 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 16 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l

6 bottiglie per cartone

Dimensioni cartone (29×19,3×30,1 cm)

16 cartoni per piano

80 cartoni per pallet

(80,0×120,0×145,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l

6 bottles in each carton

Carton size (29×19,3×30,1 cm)

16 cartons each level

80 cartons in each pallet

(80,0×120,0×145,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l

6 Flaschen pro Karton

Kartonformat (29×19,3×30,1 cm)

16 Karton pro Lage

80 Karton pro Palette

(80,0×120,0×145,0 cm)

Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

SUI NUI SPUMANTI SOCIETA' AGRICOLA

Via Cal Fontana, 15/B - 31049 VALDOBBIADENE (TV)

Tel. 0039 0423 1916793

info@suinuispumanti.it www.suinuispumanti.it