

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.

Speisempfehlung: 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: Regione Veneto
Area of origin: Veneto Region
Anbauregion: Region Venetien

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: 15-16 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol
Sugar residue: 15-16 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 15-16 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (29×20×30 cm)
16 cartoni per piano
80 cartoni per pallet
(80×120×165 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (29×20×30 cm)
16 cartons each level
80 cartons in each pallet
(80×120×165 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (29×20×30 cm)
16 Karton pro Lage
80 Karton pro Palette
(80×120×165 cm)