

# Spumante Millesimato Brut

Ci sono momenti che rappresentano qualcosa di magico, che accendono l'allegria. Momenti dove il cuore e il palato si aprono ad accogliere frizzanti sensazioni. Con lo Spumante Millesimato Brut il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite.

Vino dal colore giallo paglierino particolarmente scarico, il perlage si presenta fine ma decisamente persistente. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate e lievemente aromatiche. In bocca se ne evidenzia la delicatezza associata ad un sapore particolarmente morbido e piacevolmente acidulo.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo oppure a fine pasto associato ad un dessert, appropriato per ogni tipo di occasione.

**Temperatura di servizio:** 7÷9°C

There are times that evoke magical moments, that inspire joy. Times when the heart and palate embrace sparkling sensations. With Spumante Millesimato Brut flavour floats on the air like a scent, aromas tickle your tastebuds, and perfume surrounds you in a magical atmosphere, where everything combines to create new emotions.

The wine pours a particularly pale straw yellow, with a fine and persistent perlage. The flavours are pleasantly fresh with fruity and discreetly aromatic hints. To the palate its style is associated with a particularly velvety and pleasantly acidulous flavour.

**Serving suggestions:** A perfect aperitif or dessert wine, good for all occasions.

**Serving temperature:** 7÷9°C

Es gibt magische Momente, die Stimmung schaffen. Es sind die Momente Spumante Millesimato Brut : der Sekt, der alles übertrifft, was Sie je probiert haben Spumante Millesimato Brut erleben Sie den Geschmack, genießen das Aroma; der Duft hüllt Sie ein in eine magische Atmosphäre, wo alles zusammenfließt, um einzigartige und neue Emotionen zu schaffen.

Farbe des Weines: strohgelb, glanzfein; feinperlend, mit einem besonders langanhaltenden Perlen. Der Wein hat einen angenehmen frischen Duft mit einer fruchtigen und leicht würzigen Nuance. Im Mund breitet sich eine Feinheit verbunden mit einem besonders weichen und leichtem, angenehm säuerlichen Geschmack aus.

**Speisenempfehlungen:** Optimal als Aperitif oder zu einem Nachtsch, passend zu jeder Gelegenheit

**Serviertemperatur:** 7÷9°C



*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

# Spumante Millesimato Brut

Descrizione: Vino bianco spumante naturale

Description: Natural sparkling white wine

Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Blend di uve bianche

Grape variety: Blend of white grapes

Rebsorte(n): Cuvee aus Weißweintrauben

Zona di provenienza: Italia

Area of origin: Italy

Anbauregion: Italien

## Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol

Residuo zuccherino: 8- 10 g/l

## Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 8-10 g/l

## Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 8-10 g/l

## Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l

6 bottiglie per cartone

Dimensioni cartone (29x20x31 cm)

16 cartoni per piano

80 cartoni per pallet

(80x120x174 cm)

## Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l

6 bottles in each carton

Carton size (29x20x31 cm)

16 cartons each level

80 cartons in each pallet

(80x120x174 cm)

## Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l

6 Flaschen pro Karton

Kartonformat( 29x20x31 cm)

16 Karton pro Lage

80 Karton pro Palette

(80x120x174 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