

Spumanti per Tradizione

GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO SPUMANTE

BRUT

VITIGNI UTILIZZATI

CHARDONNAY, GARGANEGA

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-20 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

11,5% VOL

MATURAZIONE

METODO CHARMAT

ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

ALL'OLFATTO

NOTE FLOREALI

AL GUSTO

FRESCO E PIACEVOLMENTE MORBIDO NEL FINALE

ABBINAMENTI

OTTIMO DA APERITIVO ED IN ABBINAMENTO AL PESCE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



750ml



ARTICOLO	0600320
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373403302
PESO BOTTIGLIA	1,50 KG
CARTONI PER PALLET	70 (7 X 10)
EAN CARTONE	8003373403364
PESO CARTONE	9,20 KG
MISURE CARTONE	33 X 24,5 X 17 CM
ALTEZZA PALLET	135 CM
PESO PALLET	670 KG



CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com