



BOUQUET FLOREALE (ETICHETTA ORO)

Spumante Extra Dry

Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono posti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenica
Uve	Garganega e Trebbiano giallo, Incrocio Manzoni
Colore	Giallo paglierino
Profumo e Sapore	Fresco e fragrante al naso con note floreali. Armonico persistente e sapido al palato
Temperatura di servizio	12°-16°
Alcol	11% Vol
Ingredienti	Uva, mosto di uve concentrato, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, conservante: anidride solforosa , stabilizzanti: gomma arabica e poliaspartato di potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

TABELLA NUTRIZIONALE per 100mL

GRASSI	0	g
di cui SATURI	0	g
CARBOIDRATI	1,5	g
di cui ZUCCHERI	1,4	g
FIBRE	0	g
PROTEINE	0	g
SALE	0	g
	Kcal	Kj
	74,3	308,9

TABELLA AMBIENTALE

RIFIUTO	CODICE	RACCOLTA
Bottiglia	GL71	Vetro
Gabbietta	FE40	Alluminio e Metallo
Tappo Sughero	FOR51	Organico

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune

Abbinamenti

Pesce di mare e acqua dolce, carni bianche, formaggi poco stagionati