

Spumanti per Tradizione

BARDOLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHIARETTO

BRUT ROSÉ

VITIGNI UTILIZZATI

CORVINA VERONESE, RONDINELLA E MOLINARA

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-20 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

12% VOL

MATURAZIONE

METODO CHARMAT

ALLA VISTA

ROSATO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE

ALL'OLFATTO

DELICATAMENTE FRUTTATO E FLOREALE

AL GUSTO

FRESCO ED ARMONICO CON RETROGUSTO FRUTTATO

ABBINAMENTI

OTTIMO VINO DA APERITIVO E IN ABBINAMENTO AD ANTIPASTI DI SALUMI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



750ml



ARTICOLO	1200090
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6 CORICATE
EAN BOTTIGLIA	8003373020400
PESO BOTTIGLIA	1,650 KG
CARTONI PER PALLET	70 (7 X 10)
EAN CARTONE	N.D.
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