

Spumanti per Tradizione

MOSCATO

VINO SPUMANTE

DOLCE

VITIGNI UTILIZZATI

MOSCATO

SOTTOSUOLO

TERRENI COLLINARI DEL LAGO DI GARDA

ETÀ DELLE VIGNE

10-20 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

GRADAZIONE

8% VOL

MATURAZIONE

METODO CHARMAT

ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE

ALL'OLFATTO

AROMATICO CON DELICATE NOTE FLOREALI

AL GUSTO

DOLCE CON UN FINALE ELEGANTE E PULITO

ABBINAMENTI

VINO DA ABBINARE A DOLCI E PASTICCERIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



750ml



ARTICOLO	2300240
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373232407
PESO BOTTIGLIA	1,50 KG
CARTONI PER PALLET	80 (5 X 16)
EAN CARTONE	8003373232469
PESO CARTONE	9,20 KG
MISURE CARTONE	28,8 X 19,8 X 32,7 CM
ALTEZZA PALLET	170 CM
PESO PALLET	740 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