

## BLANC DE BLANCS

### VINO SPUMANTE EXTRA DRY



#### AREA DI PRODUZIONE

Dalle colline alle zone pianeggianti del Friuli, il nostro Blanc de Blancs ha una duplice origine.

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente a piena maturazione; una lavorazione minima in cantina per preservare al meglio gli aromi e l'essenza delle uve.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi freddi, dal perlage vivace e fine. Bouquet raffinato di fiori bianchi sbocciati e accenni di frutta secca, con una piacevole morbidezza e persistenza al palato.

#### ABBINAMENTI

Da provare con piatti profumati e gusti delicati, come hamburger di pollo o a base vegetale con verdure grigliate e salse fresche.

11,5% vol

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



#### DATI LOGISTICI

Cartone x 6 bottiglie, 75cl  
EAN bottiglia 8055205250486  
EAN cartone 8055205250615  
Pallet 80x120 - 60 cartoni