



CUVÉE

VINO SPUMANTE

BRUT

Zona di produzione

Area viticola del Veneto

Vitigni d'origine

Selezione di vitigni a bacca bianca

Periodo di vendemmia

Fine agosto, primi di Settembre

Spumantizzazione

Metodo Charmat

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage

Fine e persistente

Profumo

Piacevolmente fruttato e floreale, con delicati sentori di mela acerba.

Sapore

Fresco e secco con finale armonico.

Abbinamento

Ideale con crostacei crudi e molluschi, ottimo anche come aperitivo o con primi a base di fritti di mare.

Temperatura di servizio

6°-8°C

Dati medi

Alcool 11 % vol

Zuccheri 12 g/l

Acidità 5,5 g/l

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 20

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.



Tenute Balzan di Balzan Marco

Via XXX Aprile 1945, 111 - Cornuda (TV) Italia

info@tenutebalzan.it - www.tenutebalzan.it

