

Pizzolato Spumante Dry N.V

Lys strågul farge med fin mousse. Floral aroma med duft av friske grønne epler, melon og noe sitrus. Tørr, fruktig smak med innslag av pære, sitrusskall og grønne epler. Balansert og vellaget, behagelig avslutning.



70% Pinot Nero og 30% Chardonnay



Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring på ståltanker. 10-15 år gamle vinstokker.



Vinen modnes i 60 dager i store ståltanker på bunnfallet før den tappes på flaske.



kr

Alkohol: 11,0%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

16938304

Produsent La Cantina Pizzolato	Type Musserende	Land Italia	District Veneto
Sukker (g/l) 15,0	Syre (g/l) 5,2	Volum 20 cl	Ant. i kart. 24