



Art.-Nr. 81218

NOVANTACEPPI VINO SPUMANTE ORO BRUT

0,75 l

CHARAKTER

Aus zugelassenen weißen Rebsorten der Regionen Venetien und Friaul entsteht ein Schaumwein, der das Terroir authentisch widerspiegelt. Die erste Gärung im Edelstahl bewahrt Frische und Klarheit, während die zweite Gärung im Autoklaven – nach der Charmat-Methode – für feine Perlage und aromatische Tiefe sorgt. Zitrus, grüner Apfel und florale Noten verbinden sich mit lebendiger Säure zu einem eleganten, ausbalancierten Genuss.

FARBNUANCE

Strohgelb

GESCHMACK

Herb

SERVIERVORSCHLAG

Buffets und Aperitifs,
passend zu weißem
Fleisch und Gerichten wie
Schalentieren und
Gemüse

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Novantaceppi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien

REBSORTE(N)

Weißer Rebsorten, die in
den Regionen Venetien
und Friaul zugelassen sind

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

11 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

Latentia Winery SPA - LATERZA - ITALIA

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite