



Valfonda
GAMBELLARA DOC
SPUMANTE EXTRA DRY

Valfonda
GAMBELLARA DOC
SPUMANTE EXTRA DRY

Uve: 100% Garganega

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata
Spumante Extra Dry

Sottosuolo: colline di origine vulcanica

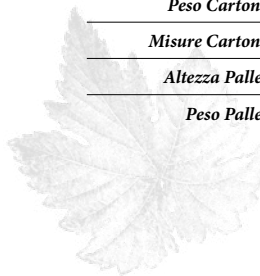
Dati analitici: gradazione alcolica 11.50% vol.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente
- Bouquet: delicati profumi di fiori bianchi e frutta fresca. Piacevoli note minerali;
- Sapore: Ottima freschezza e morbidezza.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Tappo	SUGHERO
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8021833000441
Peso Bottiglia	1.57 KG
Cartone per Pallet	80 (16X5)
EAN Cartone	18021833000448
Peso Cartone	9.4 KG
Misure Cartone	24X17X33
Altezza Pallet	185 CM
Peso Pallet	776 KG



Vitevis > Cantine di Gambellara