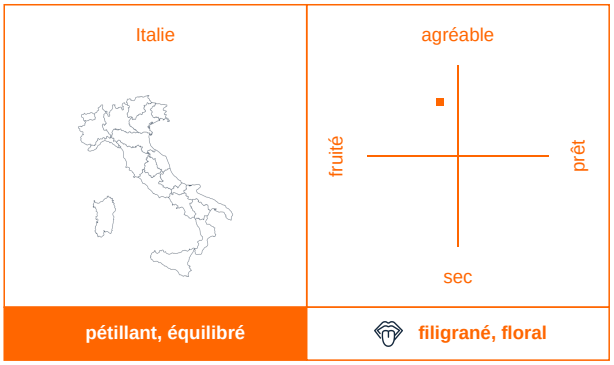
M-USE SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY VINO D'ITALIA M-USE VINO D'ITALIA

PIZZOLATO





Ce rosé pétillant déborde de saveur et fait vraiment plaisir à boire. Il offre un nez riche de fruits rouges, de pêche et de notes florales soutenues par de belles bulles soyeuses et une acidité vive. La bouteille nest pas seulement belle, elle est aussi constituée dun verre recyclable dun nouveau genre, qui demande moins dénergie à la production et peut être réutilisé beaucoup plus facilement.

Glera, Raboso

Maturité optimale: 1 - 2 Années

Vinifié et élaboré en cuve inox

fleurs douces, pêche, framboise, fraise

apéritif, amuse-bouche/hors-d'oeuvre, fromages, crêpes

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

11 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VDI MIGROS partner