









0,75 cl 1,50 cl

Roero D.O.C.G. Arneis Spumante Metodo Classico “Sigillo Ducale”

	<u>Varietà</u>	100% Arneis
	<u>Gradazione</u>	13% Vol
	<u>Densità</u>	5.000- 5.500 - Piante / Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, Calcareo, Sabbioso
	<u>Area di Produzione</u>	Govone (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Steel
	<u>Invecchiamento</u>	36 mesi di affinamento sui lieviti
	<u>Gusto</u>	Giallo chiaro con riflessi ambrati cion, leggero perlage
	<u>Colore</u>	Gusto intenso di pane
	<u>Temperatura di Servizio</u>	8°
	<u>Abbinamenti</u>	Antipasti, pesce
	<u>Confezioni</u>	420 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 7 strati x 10 cartoni per strato - circa 730 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm