

FRIZZICHEA

Benevento Rosato Frizzante IGT

Vitigno:

Ottenuto dalla lavorazione di uve Aglianico e Piediroso, scrupolosamente selezionate e raccolte a mano al fine di preservarne l'integrità della buccia, la sanità delle uve ed elevare al meglio i caratteri organolettici del vitigno utilizzato, la sua acidità e fragranza per la vinificazione in rosa.

Caratteristiche:

Colore rosa intenso, con una spuma briosa. Al naso presenta profumi fragranti e prorompenti con sentori floreali di sottobosco. Sapore fresco di frutti rossi, buon corpo e morbida stoffa.

Tecnica di spumantizzazione:

Leggera presa di spuma in autoclave a bassa temperatura.

Abbinamento:

Grazie alla sua freschezza e al suo aroma piacevolmente fruttato si abbina con antipasti e aperitivi. Perfetto con fritti tipici della tradizione culinaria Campana, mozzarella in carrozza e frittura di mare.

Temperatura di servizio:

Servire a 9°/12°C..



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	BENEVENTO ROSATO FRIZZANTE IGT	11°	75 cl	31	9	1,40	8051166521764
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (LxPxH) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		25x17,5x31,5	8,5	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	