

“Gardis” Millesimato Extra Dry

MILLESIMATO EXTRA DRY

Helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensiv fruchtiges Bukett, insbesondere nach Apfel und weißem Fruchtfleisch. Wunderbar frischer und vitaler Geschmack mit einer cremigen Perlage und fruchtigen Noten, die den Gaumen erfreuen. Paarungen: ausgezeichnet als Aperitif und für alle Gelegenheiten.

Produktionsgebiet: Colli Trevigiani, Conegliano-Valdobbiadene

Weinstock: Glera

Chemische Eigenschaften:

Tatsächlicher Alkohol,% vol 11,00 <11,80 | Zucker, g/l 14,50 +/- 1,0 | Gesamtsäure, g/l 5,70 +/- 0,50

Physikalische Eigenschaften: aphrometrischer Druck Bar bei 20°C – 4,5 +/- 1,0

Serviertemperatur: 4-6°C

Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,750 l, verpackt in **12 Kartons**.