



TERRE BENTIVOGLIO®

Azienda Agricola

Chardonnay Spumante Metodo Classico – 9 Mesi

Cod. int. : TB075PSPCH
Ean bottiglia : 8 0000 13 02 1827
Ean cartone : 8 0000 13 01 1187



PROVENIENZA

Nord Italia

VITIGNO

Chardonnay

NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino tendente al dorato, con perlage finissimo

Naso

Bouquet complesso, con sentori di pasticceria, canditi e crosta di pane

Gusto

Ottimo connubio di freschezza e dolcezza

DATI ANALITICI

Alcool

12 % vol.

Zuccheri

10 gr/l

Acidità Totale

5.8 gr/l

Bar

5.5 - 6.0

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a tutto pasto, ideale con pietanze di mare e crudità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

06° - 08° C.

FORMATO

0,75 lt – 06 bottiglie

BOTTIGLIA

Modernise

CARTONE

H 33 cm x L 25 cm x P 18,5 cm

Kg. 10

EURO PALLET

N. strati 10

N. cartoni totali 70

Kg. 720,00

PRODUCTION AREA

Northern Italy

GRAPE VARIETY

Chardonnay

TASTING NOTES

Appearance

Straw yellow tending to gold, with a fine perlage

Nose

Complex bouquet, with hints of pastries, candied fruit and bread crust

Taste

Good balance between freshness and sweetness

ANALYTICAL DATA

Alcohol

12 % vol.

Sugars

10 g/l

Acidity

5.8 g/l

Bar

5.5 – 6.0

SERVING SUGGESTIONS

Perfect with fish dishes and crudità

SERVING TEMPERATURE

06° - 08° C.

SIZE

0,75 l – 06 bottles

BOTTLE

Modernise

CASE

H 33 cm x L 25 cm x W 18,5 cm

Kg. 10

EURO PALLET

N. layers 10

N. cases 70

Kg. 720,00