

**CASA COLLER**

Brut Spumante

Metodo Charmat

Cod. int : CC150150PBSPX6

Ean bottiglia : 8 0000 13 01 0128

Ean cartone : 8 0000 13 01 0111



**PROVENIENZA**

Italia

**VITIGNO**

Garganega e Trebbiano

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore

Giallo paglierino, con perlage sottile e spuma esuberante

Aroma

Bouquet di grande finezza, delicatamente fruttato

Gusto

Fresco, giustamente sapido, molto piacevole e bilanciati

**DATI ANALITICI**

Alcool

11 % vol.

Zuccheri

11 gr/l

Acidità Totale

5.5 gr/l

Bar

4.5 - 5.5

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ideale aperitivo, ma ottimo anche a tutto pasto, abbinato a risotti ai frutti di mare, molluschi e crostacei

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

06° - 08° C.

**FORMATO**

1,50 lt – 06 bottiglie

**BOTTIGLIA**

Magnum

**CARTONE**

H 38,5 cm x L 33,4 cm x P 19,4 cm

Kg. 16.98

**EURO PALLET**

N. strati 04

N. cartoni totali 44

Kg. 767,12

**PRODUCTION AREA**

Italy

**GRAPE VARIETY**

Garganega and Trebbiano

**TASTING NOTES**

Appearance

Straw yellow, with a soft perlage and an exuberant foam

Nose

The bouquet has a great finesse, delicately fruity

Taste

Fresh, rightly sapid, very pleasant and well balanced

**ANALYTICAL DATA**

Alcohol

11 % vol.

Sugars

11 gr/l

Acidity

5.5 gr/l

Bar

4.5 – 5.5

**SERVING SUGGESTIONS**

Ideal as aperitif, but also suited to all courses combined with risotto with seafood, molluscs and crustaceans

**SERVING TEMPERATURE**

06° - 08° C.

**SIZE**

1,50 lt – 06 bottles

**BOTTLE**

Magnum

**CASE**

H 38,5 cm x W 33,4 cm x D 19,4 cm

Kg. 16.98

**EURO PALLET**

N. layers 04

N. case 44

Kg. 767,12