

DODIS

UNDIS

SPUMANTE BRUT

Dieser extra trockene Schaumwein wird aus einheimischen weißen Trauben nach der Charmat Methode hergestellt. Er zeichnet sich durch seine Leichtigkeit und Frische aus und ist ein hervorragender Begleiter für Toasts und Aperitifs.



Flaschengröße 750 ml

ANBAUGEBIERT

Östliches Friaul, Italien

BODENTYP

Sandstein-Mergel

WEINLESE

Zum richtigen Reifegrad

WEINBEREITUNG

Charmat Methode

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Klare, zitronengelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage. Fruchtiges Bouquet, weich und frisch am Gaumen

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen und Meeresfrüchtegerichten

SERVIERTEMPERATUR

10°-12° C

DODIS