

VENETO

# CUVÈE EXTRA DRY

SPUMANTE



750 ml



11,0% Vol



8/10°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Glera e incrocio Manzoni.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

**Profumo:** delicato e gradevole.

**Sapore:** fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco, con buona persistenza aromatica.

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

**Abbinamento:** ottimo fuori pasto e come aperitivo.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Glera e incrocio Manzoni.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**

**Colour:** bright straw yellow in colour with fine, persistent perlage.

**Bouquet:** delicate and pleasing bouquet.

**Taste:** fragrant, flavor, pleasantly structured, well-balanced and fresh with good aromatic after taste.

**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**

**Food matching:** excellent on its own and as an aperitif wine.

D

**REBSORTEN:** Glera und incrocio Manzoni.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Farbe:** schöne helle strohgelbe Farbe, fein und lang anhaltende Perlage.

**Bukett:** sein Duft ist zart und angenehm, sein Geschmack frisch und ausgeglichen und sein Aroma lang anhaltend.

**Geschmack:** so präsentiert sich ein gut strukturierter Wein.

**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**

**Speiseempfehlung:** exzellenter Aperitif, idealer Begleiter von kalten Vorspeisen, Krustentieren und Fischgerichten.

CORTE NOVA