



## NOVANTACEPPI VINO SPUMANTE ORO BRUT 0,75 l

### CHARAKTER

Aus zugelassenen weißen Rebsorten der Regionen Venetien und Friaul entsteht ein Schaumwein, der das Terroir authentisch widerspiegelt. Die erste Gärung im Edelstahl bewahrt Frische und Klarheit, während die zweite Gärung im Autoklaven – nach der Charmat-Methode – für feine Perlage und aromatische Tiefe sorgt. Zitrus, grüner Apfel und florale Noten verbinden sich mit lebendiger Säure zu einem eleganten, ausbalancierten Genuss.

### FARBNUANCE

Strohgelb

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien

### GESCHMACK

Herb

### REBSORTE(N)

Weißer Rebsorten, die in den Regionen Venetien und Friaul zugelassen sind

### SERVIERVORSCHLAG

Buffets und Aperitifs, passend zu weißem Fleisch und Gerichten wie Schalentieren und Gemüse

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

11 %

### AUSBAU

Stahltank

### TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

### MARKE | PRODUZENT

Novantaceppi

Latentia Winery SPA - LATERZA - ITALIA

\* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81218