



2022 "S" Spumante metodo Classico

davinum

Typ	Schaumwein
Produzent	Davinum
Qualitätsstufe	2 Wochen im Stahltank, anschliessend zweite Gärung in der Flasche
Ausbau	Metodo Classico Dosaggio Zero
Ausschanktemperatur	Zu geniessen bei 5°-7°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	100% Sangiovese
Grösse	75cl
Artikelnummer	11650722

Bemerkungen

Ein feiner Spumante, zartrosa, mit feiner und prickelnder Perlage. Frisch und lebhafter Säure und elegantem Abgang

Passt zu

Ein exklusiver Begleiter zu festlichen Anlässen, Jubiläen, wenn's mal etwas Besonderes sein darf. Hervorragend zu Apéro riche, Saumon fumé, Fisch- und Krustentieren...