



Dalla migliore selezione di uve Verduzzo e Glera otteniamo un vino che, lavorato con metodo Charmat lungo e con l'aggiunta di lieviti, dà vita al nostro Millesimato Undici: un vino d'annata fresco, con sentori di fiori, un palato armonico ed equilibrato nel retrogusto, con una bollicina sottile e durevole che lo rende perfetto nell'abbinamento con piatti di pesce e ideale come aperitivo.

From the best selection of Verduzzo and Glera grapes we obtain a wine that, vinified with the long Charmat method and added with yeasts, creates our Millesimato Undici: a fresh vintage wine, with hints of flowers, harmonic with a balanced aftertaste at the palate; a thin and lasting bubble makes it perfect as aperitif or with fish dishes.

UNDICI MILLESIMATO

VINO SPUMANTE NATURALE

CONTENUTO ALCOL	11% VOL
RESIDUO ZUCCHERINO	15 - 17 GR/L
FORMATO BOTTIGLIA	0,75L
TAPPO NERO IN SUGHERO	
CARTONE DA 6 BOTTIGLIE	

NATURAL SPARKLING WINE

GRAPES	VERDUZZO-GLERA
ALCOHOL	11 % VOL
RESIDUAL SUGAR	15 - 17 GR/L
BOTTLE SIZE	0,75L
BLACK MUSHROOM CORK	
BOX OF 6 BOTTLES	

