


# Violette Spumante Extra Dry

**Collalto VSQA**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Schaumwein |
| **Qualitätsstufe** | VSQA |
| **Ausbau** | Metodo Martinotti-Charmat (Tankgärung) |
| **Ausschanktemperatur** | Zu geniessen bei 5°C |
| **Alkoholgehalt** | 11.5 % |
| **Traubensorten** | Incrocio Manzoni 13.0.25 |
| **Grösse** | 75cl |
| **Artikelnummer** | 30260744 |

**Bemerkungen**

Ein glanzvoller Pfingstrosen-Rosa-Ton verzaubert beim Anblick und weckt Interesse zu kosten. Feine, lange Perlage mit viel Aroma und Intensität.

**Passt zu**

Vorspeisen auf Fischbasis, Aufschnitt, traditionelle Suppen und leichten Fleischgerichten. Auch hervorragend zum Apéro