



UMBERTO CESARI

Umberto Cesari Colle Belvedere Frizzante

Colle Belvedere Frizzante, laget på Emilia Romagnas eldste druesort, pignoletto. En frisk, ung, semi-sparkling vin med duft av sitrus, fiken, honning og gule plommer. Saftig og frisk smak av sitrus, fiken og eple. Hele drueklaser presses varsomt. Annengangsfermentering på tank. Passer utmerket til aperitiff og en god partner til gnocchi med smør og salvie, spaghetti med tomat og basilikum, tagliatelle med rå blekksprut og pecorino romano.

VINMONOPOLET: **199,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **180,48**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pignoletto (Pulcinculo) 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk og saftig med smak av sitrus, fiken og eple.

Vinmonopol nr	16748501	Alkoholprosent	12%	Varetype	Perlende vin
EPD nr	6439152	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	9,4 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Emilia-Romagna	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-