



F.ILI GANCIA

## Gancia Cuvée 24 mesi Asti

Klassisk champagnemetode. 40 dager fermentering i flaske og 24 måneder på bunnfall. Delikate aromaer og smak som minner om druen muscat og akasia-blomst, aprikos og pære. Sødmefull og elegant dessertvin som passer perfekt til tørre kaker!

VINMONOPOLET: **299,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **422,58**



Aperitiff/avec



Friskhet



Moscato 100%



Dessert, kake, frukt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Sødme



Fruktig, med toner av fersken og aprikos.

Vinmonopol nr	<b>15235301</b>	Alkoholprosent	<b>7%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>6220800</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>150 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>7 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-