



FRANCLIZÊR

ITALIAN DEALCOHOLISED WINES



VINO BIANCO 0.0%VOL

COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, composto da marna arenaria e sedimenti alluvionali.
VINIFICAZIONE	Vendemmia a maturazione ottimale delle uve, diraspatura e pressatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio. Segue dealcolazione e imbottigliamento.
COLORE	Giallo paglierino con note dorate
NASO	Al naso rivela sentori di rosa e piacevoli note di frutta fresca
PALATO	Ottima freschezza, in equilibrio con la morbidezza.
FORMATO	750 ml
GRADAZIONE ALCOLICA	0,0% vol
INGREDIENTI	Uva e mosto di uva concentrato; conservanti: solfiti, dimetildicarbonato; stabilizzanti: tannini; imbottigliato in atmosfera protettiva
ABBINAMENTI	Perfetto per ogni occasione, specialmente consigliato con i crostacei , piatti a base di pesce e risotti.
CONSIGLI DI CONSUMO	Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare preferibilmente nell'arco di tre giorni.
DATA DI SCADENZA	Come indicato in retro etichetta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 ml
Energia	77kJ 18kcal
Grassi	0g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	3,6g
di cui zuccheri	2,3g
Proteine	0g
Sale	0g

LEA WINERY SRL

Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.com

francclizer.it