



FRANCLIZÊR

ITALIAN DEALCOHOLISED WINES



SPUMANTE BLANC DE BLANCS 0.0%VOL

COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, composto da marna arenaria e sedimenti alluvionali.
WINEMAKING	Vendemmia a maturazione ottimale delle uve, diraspatura e pressatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio. Segue dealcolazione e imbottigliamento.
COLORE	Giallo paglierino tenue
NASO	Al naso rivela sentori di mela e piacevoli note di fiori bianchi.
PALATO	Ottima freschezza, piacevole acidità in equilibrio con la morbidezza.
FORMATO	750 ml
GRADAZIONE ALCOLICA	0,0% vol
PRESSIONE	5 bar
INGREDIENTI	Mosto d'uva; anidride carbonica aggiunta E242, E220
ABBINAMENTI	Perfetto come aperitivo e a tutto pasto, grazie alla finezza del suo perlage. Particolarmente indicato per tutti coloro che non possono assumere alcol, sportivi, donne in gravidanza e giovani. Un vino attuale grazie alla sua offerta unica ed equilibrata fra piacevolezza di beva e assenza di alcol.
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	6-8 °C

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 ml
Energia	93kJ 22kcal
Grassi	<0,2g
di cui acidi grassi saturi	<0,2g
Carboidrati	5,1g
di cui zuccheri	3,8g
Proteine	0,2g
Sale	<0,01g