



SESSANTACAMPI



Grapariol Veneto IGT

Bezeichnung: IGT

Rebsorte: Grapariol

Anbausystem: Sylvoz

Merkmale: Martinotti-Charmat-Methode

Alkoholgehalt: 10,5 Vol.-%

Farbe: strohgelb

Aroma: der zarte Duft erinnert an Akazienblüten und Waldhonig

Geschmack: frisch, angenehm süß

Empfehlung: Grapariol Perlwein ist in der Lage, die edelsten Mahlzeiten mit Eleganz abzuschliessen

Serviertemperatur: 8° C

Verschluss: verschnürter Korken

Druck: 2.4 bar

Gesamtsäure: 6.5 g/l

Zucker: 25 g/l