

LA VI CUVÉE TRADIZIONALE EXTRA DRY

*Il connubio tra un'idea ed una scuola spumantistica di grande tradizione.
Abbiamo messo assieme i migliori vitigni della nostra tradizione
spumantizzati secondo la nostra sapienza.*

SPUMANTIZZAZIONE	Con metodo Martinotti o charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11% vol.
ZUCCHERI RESIDUI	16 gr./litro
SENSAZIONI VISIVE	Paglierino scarico, brillante.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Frutta fresca, mela, leggermente agrumato, con sentori di acacia.
SENSAZIONI GUSTATIVE E TATTILI	Bollicine armoniche e vellutate in giusto equilibrio acido



Canevel Spumanti s.p.a.

Via Rocat e Ferrari, 17, 31049 Valdobbiadene (Treviso) Italy
tel. +39 0423 975940 - telefax +39 0423 975961
www.canevel.it - info@canevel.it