

VERMOUTH AND WINES | SPARKLING WINE

CONTRATTO FOR ENGLAND BLANC DE NOIR 2017

CONTRATTO | ITALY

75 cl / 12.5°

Category: Spumante Metodo Classico

Raw material: 100% Pinot Nero

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: Yes

HOW DO I DRINK IT?

Perfetto per il servizio in abbinamento ad antipasti a base di carne come il vitello tonnato o con salumi emiliani della tradizione. Temperatura di servizio: 10-11 °C.

