

VERMOUTH AND WINES | SPARKLING WINE

CONTRATTO SPECIAL CUVÉE PAS DOSÉ 2013

CONTRATTO | ITALY



75 cl / 12.5°

Category: Spumante Metodo Classico

Raw material: 90% Pinot Nero 5% Chardonnay

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Metodo Classico

Box: No

HOW DO I DRINK IT?

Si abbina perfettamente a preparazioni a base di pesci nobili in salsa, ma anche a carni bianche e pollame arrosto. Temperatura di servizio: 10-11°C.

