# Confezioni regalo
# Gift cases

## Dedicato - Selezione Spumanti




**ASTUCCIO VERTICALE DA DUE BOTTIGLIE** contenente due vini spumanti

1 bottiglia x **Vino spumante bianco BRUT Grand Cuvée**

**COLORE:** Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.
- **OLFATTO:** Al naso fragrante e armonico, con piacevole note fruttate di mela, sentori floreali di fiori bianchi. - **GUSTO:** Sapore pieno e fresco, lievemente acidulo e fruttato. In bocca risulta secco con una piacevole nota finale di mandorla. - **ABBINAMENTI:** Un vino molto versatile: perfetti da sorseggiare come aperitivo, il gusto secco e pieno ben si presta a tutto pasto, a meno solo del dessert. E' adatto in particolare ad accompagnare antipasti, risotti, carni bianche, crostacei e pesce crudo o fritto. Da provare anche con formaggi freschi, a pasta molle o a media stagionatura.

1 bottiglia x **Vino spumante bianco DOLCE Grand Cremée**

**COLORE:** Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.
- **OLFATTO:** Intenso e spiccatamente dolce, con sentori fruttati di melone, pesca gialla e piacevoli note di frutta esotica e miele. - **GUSTO:** In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Lascia un riconoscibile retrogusto dolce di frutta gialla matura e miele.
- **ABBINAMENTI:** L'ideale per fare un buon abbinamento al dessert, sono i vini dolci. Torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato hanno bisogno dell'acidità, della vivacità e della dolcezza di un vino spumante. Attenzione che il vino non sia meno dolce del dessert, diversamente vi apparirà fiacco il vino stesso.

[Cuvée Luciano ( 75 cl )], [---]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)