

# Fiori di ALESEIA



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin blanc pétillant moscato**

**Degré d'alcool :** 7 % vol.

**Teneur en sucre :** 80 g/L

## NOTES DE DÉGUSTATION

Fine bulle de couleur jaune pâle avec des paillettes verdâtres.

Arôme intense, frais et fruité.

Frais, acidité modérée, très expressif et fruité.

Il est recommandé de le servir froid à une température de 3-5 °C.

## MARIAGE

Apéritifs légers, salades, fruits, fromage et desserts.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Claudia 75 cl
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	1812
<b>Cartons/palette</b>	80
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	2000

[www.vidum.es](http://www.vidum.es)

[info@vidum.es](mailto:info@vidum.es)

tel.: (+34) 976 38 05 58

c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain



# Fiori di ALESEIA



## CARACTÉRISTIQUES

**Vin rosé pétillant moscato**

**Degré d'alcool : 7 % vol.**

**Teneur en sucre : 80 g/L**

## NOTES DE DÉGUSTATION

Frais, fruité et intense, avec une bonne acidité et personnalité.

Elaboré à partir d'une excellente sélection des meilleurs raisins, vous trouverez un produit rafraîchissant, au goût léger et agréable qui vous surprendra.

Il est recommandé de le servir froid à une température de 3-5 °C.

## MARIAGE

Apéritifs légers, salades, fruits, fromage et desserts.

## LOGISTIQUE

<b>Bouteilles</b>	Claudia 75 cl
<b>Bouteilles/carton</b>	6
<b>Cartons/20 ft (charge manuelle)</b>	1812
<b>Cartons/palette</b>	80
<b>Cartons/40 ft (avec palettes)</b>	2000

[www.vidum.es](http://www.vidum.es)

[info@vidum.es](mailto:info@vidum.es)

tel.: (+34) 976 38 05 58

c/ Teniente Coronel Valenzuela, 5, 1, 50004, Zaragoza, Spain

