

FICHA TÉCNICA

LA PIEVE



LA PIEVE GRAN CUVÉE EXTRA DRY

Valdobbiadene | Itália

Cód.: 07020005 750ml

Uvas: Pinot Bianco 65%, Chardonnay 20% e Verduzzo 15%

Região: Friulli

Elaboração: método Charmat

Estimativa de guarda: 4 anos

Temperatura de serviço: 5°C

Álcool: 11,0%

Safrá: à consultar

Volume: 750ml

Notas de degustação:



Maçã verde



Floral

Para Harmonizar recomendamos:



Frutos do Mar



Peixes



Comida japonesa



Outras informações:



Safrá. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo, em 07/12/2016, Confraria La Ribbota.