

Favrèl

cinquegrammi

Tipologia:

Valdobbiadene D.O.C.G.
Spumante Brut
11,5% Vol.

Area produttiva:

Susegana

Residuo zuccherino:

5 g/l

Vendemmia:

Selezione delle migliori uve dell'azienda.

Presa di spuma:

Metodo italiano.

Da servire:

Fresco a 8-10 °C su calice da degustazione.

"Malibràn

*consiglia la degustazione
con questo bicchiere."*



Le Selezioni



Lo stile italiano di bere spumante