



FRANCLIZÊR

ITALIAN DEALCOHOLISED WINES



VINO BIANCO 0.0%VOL

AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
VARIETÀ	Traminer
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, composto da marna arenaria e sedimenti alluvionali.
WINEMAKING	Vendemmia a maturazione ottimale delle uve, diraspatura e pressatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio. Segue dealcolazione e imbottigliamento.
COLORE	Giallo paglierino con note dorate
NASO	Al naso rivela sentori di rosa e piacevoli note di frutta fresca
PALATO	Ottima freschezza, in equilibrio con la morbidezza.
FORMATO	750 ml
GRADAZIONE ALCOLICA	0,0% vol
INGREDIENTI	Uva e mosto di uva concentrato; conservanti: solfiti, dimetildicarbonato; stabilizzanti: tannini; imbottigliato in atmosfera protettiva
ABBINAMENTI	Perfetto per ogni occasione, specialmente consigliato con i crostacei, piatti a base di pesce e risotti.
CONSIGLI DI CONSUMO	Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare preferibilmente nell'arco di tre giorni.
DATA DI SCADENZA	Come indicato in retro etichetta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 ml
Energia	77kJ 18kcal
Grassi	0g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	3,6g
di cui zuccheri	2,3g
Proteine	0g
Sale	0g