



# FRANCLIZÊR

ITALIAN DEALCOHOLISED WINES



## SPUMANTE BLANC DE BLANCS 0.0%VOL

<b>COMPOSIZIONE DEL SUOLO</b>	Terreno ghiaioso, composto da marna arenaria e sedimenti alluvionali.
<b>WINEMAKING</b>	Vendemmia a maturazione ottimale delle uve, diraspatura e pressatura soffice, vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio. Segue dealcolazione e imbottigliamento.
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino tenue
<b>NASO</b>	Al naso rivela sentori di mela e piacevoli note di fiori bianchi.
<b>PALATO</b>	Ottima freschezza, piacevole acidità in equilibrio con la morbidezza.
<b>FORMATO</b>	750 ml
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	0,0% vol
<b>PRESSIONE</b>	5 bar
<b>INGREDIENTI</b>	Mosto d'uva; anidride carbonica aggiunta E242, E220
<b>ABBINAMENTI</b>	Perfetto come aperitivo e a tutto pasto, grazie alla finezza del suo perlage. Particolarmente indicato per tutti coloro che non possono assumere alcol, sportivi, donne in gravidanza e giovani. Un vino attuale grazie alla sua offerta unica ed equilibrata fra piacevolezza di beva e assenza di alcol.
<b>CONSIGLI DI CONSUMO</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare preferibilmente nell'arco di tre giorni.
<b>DATA DI SCADENZA</b>	Come indicato in retro etichetta
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6-8 °C

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100 ml
Energia	93kJ 22kcal
Grassi	<0,2g
di cui acidi grassi saturi	<0,2g
Carboidrati	5,1g
di cui zuccheri	3,8g
Proteine	0,2g
Sale	<0,01g