



GIACOBAZZI
MODENA



EXTRA BRUT Metodo Martinotti

SPUMANTE - SPARKLING WHITE

ITALIANO

Uve: uve bianche 100% italiane

Alcohol: 11.5%

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Bouquet: Agrumato con sentori di fiori bianchi e note di crosta di pane

Gusto: Corposo e molto secco

Bottiglia: Cuvée - 75 cl

Chiusura: sughero a fungo

Cassa da: 6 bottiglie

Pallettizzazione: 80×120: 80 cartoni / 100×120:
100 cartoni

ENGLISH

Grapes: 100% Italian white grapes

Alcohol: 11.5%

Color: Straw yellow with gold reflection

Bouquet: Citrusy with hints of white flowers and note of bread crust and wisteria

Gusto: Excellent and very dry

Type of bottle: Cuvée - 75 cl

Closure: mushroom cork

Case by: 6 bottles

Pallettization: 80x120: 80 cartons / 100x120:
100 cartons