



GIACOBAZZI
MODENA

EXTRA DRY Metodo Martinotti

SPUMANTE - SPARKLING WHITE

ITALIANO

Uve: uve bianche 100% italiane

Alcohol: 11%

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

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

Gusto: Fresco e complesso

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%

Color: Straw yellow with gold reflection

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

Gusto: Fresh and complex

Type of bottle: Cuvée - 75 cl

Closure: mushroom cork

Case by: 6 bottles

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

