

# VINO BIANCO FRIZZANTE



INGREDIENTI: Uva, lievito

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: metabisolfito di potassio (E224)

Ottenuto da uve Glera, si distingue per la sua freschezza, fragranza e finezza delle bollicine. Al naso si apre con note di mela verde, pera, fiori bianchi e una leggera sfumatura agrumata. Al palato è vivace, armonico e delicatamente fruttato, con una piacevole morbidezza e un finale pulito.

Perfetto come aperitivo, si abbina benissimo a finger food, antipasti leggeri, insalate di mare, sushi, torte salate, e primi piatti a base di verdure o pesce. Ottimo anche con prosciutto crudo e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6–8°C, in calici tulipano per esaltarne la fragranza e la finezza del perlage.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 ml)	
Energia	290 KJ/69,4 Kcal
Carboidrati (%)	1,54
-di cui zuccheri (g%/ml)	1,06
Proteine (%)	0,03
Sale (%)	<0,01
Grassi (%)	0
-di cui acidi grassi saturi (%)	0



Raccolta differenziata	Bottiglia vetro: raccolta vetro GL71
	Tappo corona: raccolta plastica FE40
	Capsula: raccolta plastica C/PVC 90
	Tappo sughero: raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici FOR 51
	Spago: raccolta dedicata/tessuto TEX 60

## Informazioni aziendali:

CANTINA POSMON di Luciano Carpenè  
Via Castelletto 123 31010 Farra di Soligo TV  
P.I. 02447320264  
Email: [infocantinaposmon@gmail.com](mailto:infocantinaposmon@gmail.com)  
Tel: 0438 898132 \ cell. 328 8646976