

 www.artebacco.ch präsentiert



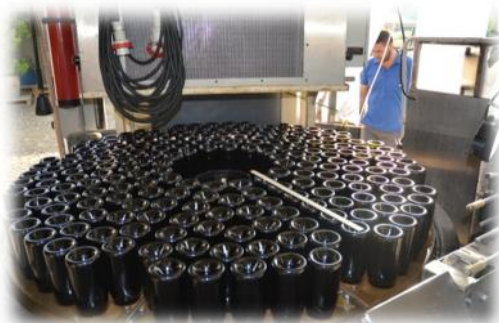
leicht, fruchtig & gehaltvoll
der neue Spumante Brut Rosé Metodo Classico
von Valter Bosticardo

**Der Grundwein ist eine Assemblage bestehend aus Pinot Nero, Gamba di
Pernice & Barbera**

Vendemmia 2016

Zweite Gärung 18 Monate auf der Hefe in der Flasche

METODO CLASSICO
(gleiches Verfahren wie Champagner)



Erfrischender Apéro mit trockenem Abgang

Idealer Begleiter zu Lachs und proteinhaltigen Vorspeisen