



202411

IL GRIGIO VINO SPUMANTE A METODO CHARMAT LUNGO



Collavini



Italien

Friuli-Venezia Giulia



herb



Chardonnay, Pinot Grigio



ARTIKELBESCHREIBUNG

Strahlend strohgelb mit grünen Reflexen und feiner Perlage präsentiert sich diese Cuvée im Glas und besticht durch eine Aromenpalette von Äpfeln, Birnen und einem Hauch von Zitrone.



Genussempfehlung

sehr gut

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8015957350094 4019409015900

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Eugenio Collavini Viticoltori 33040 Corno di Rosazzo (UD) IT



PRODUZENTEN-INFO

Collavini ist in seiner Region nicht nur bekannt für seine qualitativ hochwertigen Weine. Insbesondere mit den prägnanten Etiketten, vor allem der Linie Villa Canlungo, die einen Dackel auf dem Etikett abbildet, hat

Collavini ein sehr beliebtest Markenzeichen mit hohem Wiedererkennungswert geschaffen.

Auf einem Gesamtbesitz von 160 Hektar baut Manlio Collavini, der heutige Besitzer des Gutes Eugenio Collavini, eine Vielzahl von Rebsorten an: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Picolit, Cabernet, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso und Schioppettino. Dabei wird er dem Ruf Friauls als grandiose Weißweinregion gerecht und produziert in einem Verhältnis von 66% Weißwein zu 20% Rotwein und 14% Sekt. Unterstützung findet Manlio Collavini heute bei seinen Söhnen Luigi und Giovanni. Letzterer ist die rechte Hand vom Önologen Walter Bergnach. Luigi kümmert sich um die internationalen Geschäftsbeziehungen.