



## Fontanafredda Bolla Ciao

Alkoholprosent: 12,00% | 75 cl

**Årgang:**

**Råstoff:**

**Metode:**

Alta Langa DOCG er en appellasjon i Piemonte for tørr musserende vin, laget på "metodo classico" (tradisjonell Champagne-metode). Vinrankene til Fontanafredda sin Bolla Ciao er plassert mellom 400 og 600 meter over havet og har en ideell syd-østlig eksponering. Jordsmonnet består av kalkstein, leire og sand, noe som gir fordelaktige vekstforhold for Pinot Noir og Chardonnay. Karakteristikk: Lys gul farge med svakt grønnskjær. Aromaer av sitrusfrukt, hvit fersken, honning og toast. En fruktig og fyldig, tørr musserende vin, med bra mousse og en frisk syre i finish med hint av mandel. Lagring: 3 år på bunnfall før degorsjering.

Varenummer: 2143801 | EPD-nummer: 4293148 | GTIN: 08000174004561

**PRODUSENT:**

sol

**VAREMERKE:**

Maison Brillet

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

[www.sol.mo](http://www.sol.mo)

**318 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Maison Brillet**

## Ingredienser

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	2143801
EPD-nummer	4293148
GTIN	08000174004561
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2018
Oppdatert dato	26.02.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>