FAMIGLIA

Cielo

DAL 1908

Alcool:
10,5% by Vol.

Temperatura di servizio:
6°-8°C

Potenziale di invecchiamento:
bere giovane,
entro 1-3 anni

Denominazione:
Spumante Extra Dry

Bottiglia:
750 ml
Collina 600gr
80 (5x16)
EAN Code:
8008900007299

Cuvée Deor

Spumante Extra Dry

Bollicine italiane dorate!

Lascia che i tuoi giorni siano illuminati dalle luci di Cuvée Deor. **Oro dentro e oro fuori, perché la piacevolezza di questa Cuvée non dovrebbe essere discussa ma gustata!** La frizzantezza ideale per chi ama i sapori esotici e fruttati, capace di portarti in vacanza ad ogni sorso. **Ti accompagna dagli antipasti ai dessert.**

Punti chiave:

- ✓ *Bottiglia Gold & Glitter*
- ✓ *Firmato Famiglia Cielo*
- ✓ *Posizionamento di lusso accessibile*
- ✓ *L'alternativa dorata al Prosecco*
- ✓ *Società Benefit*

WE SUPPORT WINETOWATER.ORG

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

Note di degustazione

Più che dorato, la Cuvée Deor mostra una sfumatura di platino. **La Cuvée Deor è stata concepita utilizzando il metodo Martinotti, inventato proprio in Italia.** Le sue bollicine persistenti e delicate liberano intensi aromi di agrumi e frutta estiva, con note predominanti di limone, mela verde e melone. Un sorso che disseta e lascia in bocca una lunga scia di ricordi succosi e croccanti. **La bellissima stagione si manifesta nel calice quando versi la Cuvée Deor, lo spumante ideale per dare stile a ogni festa.**

I migliori abbinamenti

Ci sono molte ricette che si abbinano perfettamente al fascino del Cuvée Deor. Le sue bollicine continuano a sorprenderti. Gustalo con gamberi croccanti al cocco, insalata di ananas e mozzarella, e gamberi crudi con lime e coriandolo, per portare un tocco di brezzo tropicale al momento. Altrimenti, apprezza il suo appeal con ricette meno estive, come onigiri di salmone, torta salata con zucchine e ricotta, salvia e mozzarella fritta, e nugget di pollo. **Per un finale delizioso, assaporalo con tiramisù di mele o gelato al tè verde.**