



## Confezione "Sabiò"

15 €/conf.

E' un vino spumante ottenuto con metodo classico dalla vinificazione in bianco dell'uva d'oro. Si presta ad essere servito fresco, risulta particolarmente gradevole grazie al suo aroma inconfondibile all'abbondante perlage ed al colore rosato intenso. Si esalta con piatti di pesce e risulta ottimo come aperitivo.

La scatola è in legno con coperchio in plexiglass.

Telefono - Fax: +39 0544 400798

E-mail: [info@gcubewine.it](mailto:info@gcubewine.it)

Web: [www.gcubewine.it](http://www.gcubewine.it)



**Gcube wine**  
Azienda Agricola Gambi  
Via Poqai, 37



## Confezione "Duetto"

20€/conf.

Contiene:

- 1 bottiglia di Vino Bianco tipico in cui si sposano due vitigni: Trebbiano Romagnolo e Malvasia di Candia, sapientemente miscelate tra loro. Il colore è giallo paglierino, il profumo delicato e leggero. È ottimo servito fresco abbinandolo a piatti non troppo saporiti. Ottimo anche come vino per un moderno aperitivo.
- 1 bottiglia di *Sabiò..ncello*, vino spumante Rosato metodo Charmant. Uno spumante secco, adatto ai palati giovani, ottimo con gli aperitivi.

Le bottiglie sono presentate nella scatola in legno con coperchio in plexiglass



## Confezione "Duetto light"

15 €/conf.

nella pratica scatola trasparente



## Confezione

## "Duetto Christmas"

15 €/conf.