



Il Birbante

Vino Spumante Extra Dry

La lenta spumantizzazione con il metodo charmat crea in questo spumante profumi gradevoli e persistenti.
Accompagna piacevolmente piatti dai sapori delicati ed è ottimo come aperitivo.
Va servito fresco ad una temperatura di 8-10°C.

Sparkling Wine Extra Dry

The slow procedure with the charmat method creates in this wine pleasant and persistent scents.
It accompanies dishes with delicate flavors and is great as aperitif.
Serve chilled at a temperature of 8-10°C.

Extra Dry Sekt

Die langsame Sektbereitung mit der Charmat Methode gibt dem Sekt angenehme und beständige Düfte.
Das ist eine gute Paarung mit feinen Geschmack-Gerichten und er ist als Aperitif ausgezeichnet.
Kühl servieren: 8°-10° C.



© AZIENDA AGRICOLA DAVIDE CAVELLI

Via Provinciale 77 - 15010 PRASCO (AL) - Piedmont - Italy - Tel. +39 0144 375706

www.cavellivini.com