



# Selecție DE FRÂNCUȘĂ

VIN SPUMANT DE CALITATE OBTINUT PRIN FERMENTARE NATURALĂ  
ÎN REZERVOARE DIN VIN FRÂNCUȘĂ EXTRA SEC / 75CL.

*Frâncușă, vinul spumant extrasec al podgoriei Cotnari, are identitate ușor de recunoscut prin nota vioaie susținută de o bună aciditate. Culoarea galben-pală sau galben verzuie, perlația fină, aroma vegetală de strugure pârguit și gustul echilibrat consistent, conferă vinului spuman toate calitățile care încântă deopotrivă ochiul, mirosul și gustul.*

## Recomandare culinară:

*Ca aperitiv alături de preparate din pește, moluște, raci, carne de pasăre, aperitive, ficat de rață sau gâscă, brânză de capră, brânză de burduf, pui la grill, somon, scoici, fructe de mare.*

Alcool  
11% vol.



Ambalare  
6 sticle / bax



Temp. servire  
8° - 10°



Temp. păstrare  
5° - 15°



Notițe:

.....

.....

.....

.....



# COTNARI