



Berlucchi Franciacorta DOCG 61 Nature Blanc des Blancs

Alkoholprosent: 12,50% |

Årgang: 2016

Råstoff: Chardonnay

Metode: Klassisk metode

Musserende vin på klassisk metode. Modnet 5 år på fint bunnfall på flaske.

Friskhet



Fylde



Passer til



Garvestoff



Sødme



Bitterhet



Varenummer: | EPD-nummer: | GTIN: 08009373000084

INFORMASJONSEIER:

Villa Import AS

PRODUSENT:

Guido Berlucchi

VAREMERKE:

Guido Berlucchi

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

<https://villaimport.no/pages/kontakt-oss>
www.berlucchi.it

9 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Guido
Berlucchi

Ingredienser

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Milium er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 27.06.2026

Vin, **sulfitter**

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	Lombardia
Underdistrikt	Franciacorta
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	
GTIN	08009373000084
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	18.08.2025
Oppdatert dato	18.08.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	Drikkeklar nå, men kan også lagres
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>