



DACASTELLO

---

## *Brut de Brut Millesimato*

Fresco e secco, il Brut de Brut Millesimato Cajo è lo spumante ideale per ogni contesto.

Stiloso e contemporaneo si rivela l'ingrediente ideale per i cocktail e l'aperitivo.

Brut de Brut Millesimato Cajo Dacastello: il protagonista di feste e banchetti.



# Brut de Brut



**UVE** Uve bianche

**DENOMINAZIONE** Vino Spumante Brut Millesimato

**AREA DI PRODUZIONE** Italia

**CLIMA** Temperato

**VINIFICAZIONE** Vinificato in acciaio a temperatura controllata

**ALCOL** 11,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 4-6°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino bianco, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

**COLORE** Giallo paglierino

**PROFUMO** Floreale

**SAPORE** Equilibrato e piacevolmente secco

**ABBINAMENTO** Ideale per l'aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237842
CODICE EAN CARTONE	8053013237859
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1400 gr
PESO LORDO CARTONE	8620 gr