



DACASTELLO

Brut de Brut Millesimato Extra Dry

Versatile e fresco, il Brut de Brut *Chaos & Kosmos* Dacastello è uno spumante rinfrescante e beverino.

Schiuma abbondante, perlage a grana fine, aroma fruttato, secco ed equilibrato.

Brut de Brut *Chaos & Kosmos* Dacastello, *l'insostenibile leggerezza dell'essere.*



Spumante Brut Chardonnay



UVE 100% Chardonnay

DENOMINAZIONE Brut de Brut

AREA DI PRODUZIONE Italia

CLIMA Temperato, mitigato dal mare e protetto dai venti del nord dalla catena montuosa alpina

VINIFICAZIONE In bianco con fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave

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°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 18 mesi

COLORE Giallo paglierino, spuma briosa, perlage fine e persistente

PROFUMO Fresco e raffinato, fruttato e floreale con note di fiori di pesco

SAPORE Equilibrato e piacevolmente secco, con una sensazione finale gradevole nella sfumata aromaticità

ABBINAMENTO Ideale come aperitivo, perfetto con antipasti di verdure e di mare, imprevedibile e interessante anche con tempura, pizza e stuzzichini.

CODICE EAN BOTTIGLIA 8053013231482

CODICE EAN CARTONE 8053013231499

BOTTIGLIE PER CARTONE 6

CARTONI PER STRATO 16

CARTONI PER PEDANA 96

PESO LORDO BOTTIGLIA 1495 gr

PESO LORDO CARTONE 8970 gr