DACASTELLO

Brut de Brut Millesimato

Versatile e fresco, il Brut de Brut *Milò* Dacastello è uno spumante rinfrescante e beverino.

Schiuma abbondante, perlage a grana fine, aroma fruttato, secco ed equilibrato.
Brut de Brut *Milò* Dacastello, *l'insostenibile leggerezza dell'essere*.

DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Spumante Brut Chardonnay

UVE 100% Chardonnay

DENOMINAZIONE Brut de Brut

AREA DI PRODUZIONE Veneto, Italia

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

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, mediante lieviti selezionati varietali e breve macerazione pellicolare di alcune ore.
Maturazione: sur lie, in tini d'acciaio a vino e a temperatura controllata per 2-4 mesi
Presa di spuma in autoclave, filtrazione e confezionamento.

ALCOL 11°

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 12 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	8053013237569
CODICE EAN CARTONE	8053013237576
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1520 gr
PESO LORDO CARTONE	93000 gr

DACASTELLO