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.

.

DACASTELLO

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

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°

ACIDITA' TOTALE 5,80gr/l

RESIDUO ZUCCHERINO 9,8gr/l

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

DACASTELLO