DACASTELLO

Chardonnay Frizzante

Chardonnay frizzante Dacastello, vivace e beverino, è una nota di brio nella giornata.

Un'ombra veneta o un aperitivo classico, questo vino leggero e fruttato stuzzica il palato come un vento leggero.

DACASTELLO

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

Chardonnay Frizzante

UVE 100 % Chardonnay

DENOMINAZIONE Chardonnay frizzante Veneto

AREA DI PRODUZIONE Italia

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

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica primaria con lieviti selezionati. Stoccaggio in acciaio, chiarifiche proteiche e stabilizzazione a freddo. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati a 18° C. Filtrazione tangenziale post rifermentazione

ALCOL 11°

ACIDITA' TOTALE 5,50gr/l

RESIDUO ZUCCHERINO 11 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

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 2 anni

COLORE Giallo paglierino con bollicine fini ed evanescenti

PROFUMO Fruttato con note aromatiche

SAPORE Secco e intenso

ABBINAMENTO Ideale per l'aperitivo e i cicchetti veneziani, accompagna bene anche la pizza, le insalate e i piatti a base di pesce.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230942
CODICE EAN CARTONE	8053013231130
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1228 gr
PESO LORDO CARTONE	7516 gr

DACASTELLO