DACASTELLO

Rosé Frizzante

Rosa corallo, dal profumo delicato di note fruttate, il Rosé Frizzante Dacastello è un vino brioso e fresco, il calice perfetto per le giornate d'estate.

«*Vino, gagliardo come la dea ragione*».

DACASTELLO

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

Rosé Frizzante

DENOMINAZIONE Rosé frizzante

AREA DI PRODUZIONE Italia

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

VINIFICAZIONE Vinificazione tradizionale con leggera macerazione su bucce. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio. Chiarifica, stabilizzazione e spumantizzazione in autoclave a temperatura gestita. Affinamento su lieviti, filtrazione tangenziale di pre-imbottigliamento.

ALCOL 11°

ACIDITA' TOTALE 5,40 gr/l

ZUCCHERO RESIDUO 14 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°

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 Rosa brillante con bollicine fini ed evanescenti

PROFUMO Delicato, con sentori di fragolina di bosco e melograno

SAPORE Frizzante, secco e asciutto, con finale gradevolmente fruttato

ABBINAMENTO Ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti, taglieri misti e insalate di frutta.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230935
CODICE EAN CARTONE	8053013231123
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1228 gr
PESO LORDO CARTONE	7516 gr

DACASTELLO