



DACASTELLO

---

## *Chardonnay Vicenza D.O.C.*

Sinonimo di vino bianco nel mondo, lo Chardonnay è uno dei vini più conosciuti e apprezzati a livello nazionale ed internazionale.

Versatile, fresco e franco, lo Chardonnay Vicenza D.O.C. Dacastello accorda gli animi più disparati.



# Chardonnay Vicenza D.O.C.



**UVE** 100% Chardonnay

**DENOMINAZIONE** D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Veneto, Italia

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

**VINIFICAZIONE** Termocondizionata

**ALCOL** 13°

**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°. Trattandosi di un vino bianco, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 18 mesi

**COLORE** Giallo paglierino

**PROFUMO** Intenso e delicato con piacevoli note di mela

**SAPORE** Fresco, secco e rotondo

**ABBINAMENTO** Ottimo come aperitivo, ideale con grigliate a base di pesce, verdure e carni bianche.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236043
CODICE EAN CARTONE	8053013236050
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1288 gr
PESO LORDO CARTONE	7963 gr