



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.



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°

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
--------------------	---------