



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** Veneto, 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