



DACASTELLO

Custoza D.O.C.

Vino storico e caratteristico del Veneto, il Custoza era già noto in epoca romana e molto apprezzato durante il Medioevo.

Il Custoza D.O.C. Dacastello è un bianco versatile e leggero, il bouquet di fiori bianchi e l'armonico ensemble di sapori tra cui spicca la mela, lo rendono particolarmente seducente. Non è un caso se viene anche definito il *Vino delle Dame*.



Custoza D.O.C.



UVE Garganega, Trebbiano, Friulano, Cortese

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Ovest Verona, Veneto, Italia

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

VINIFICAZIONE Termocondizionata

ALCOL 12°

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 2 anni

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Fruttato, leggermente aromatico con note di mela e fiori bianchi

SAPORE Morbido e sapido, con accenni di erbe aromatiche e spezie

ABBINAMENTO Da sorseggiare come aperitivo. Perfetto con antipasti e piatti di pesce, affettati e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236241
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013236258
--------------------	---------------

BOTTIGLIE PER CARTONE	6
-----------------------	---

CARTONI PER STRATO	25
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	125
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1112 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	6833 gr
--------------------	---------