



DACASTELLO

Frascati *D.O.C.*

Principe dei bianchi laziali, il Frascati D.O.C. Dacastello nasce su terreni vulcanici antichi.

Celebre già nella mitologia della fondazione di Roma, il Frascati è il vino per eccellenza nella cultura enologica del Lazio.

Presente sulle tavole lussureggianti delle ville nascoste tra le frasche come nelle osterie tradizionali, il Frascati D.O.C. Dacastello regala una degustazione culturale.



Frascati *D.O.C.*



UVE 70% Malvasia del Lazio e/o Malvasia di Candia, 30% Trebbiano Toscano, Bellone, Bonvino

DENOMINAZIONE Frascati D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Frascati, Roma, Italia

CLIMA Temperato, umido d'inverno e secco d'estate

VINIFICAZIONE Classica in bianco

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°

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 3 o 4 anni

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Floreale e fruttato

SAPORE Secco, fresco e piacevole

ABBINAMENTO Ideale con i piatti della cucina romana come bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, abbacchio, saltimbocca e formaggi di media stagionatura.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237057
CODICE EAN CARTONE	8053013237064
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	126
PESO LORDO BOTTIGLIA	1165 gr
PESO LORDO CARTONE	7299 gr