



DACASTELLO

*Gran Cuvée
Spumante
Extra Dry
Millesimato*

Suadente e vivace, il Gran Cuvée Spumante Extra Dry Millesimato Dacastello è il protagonista indiscusso della festa.

Spumante Extra Dry Millesimato Dacastello, sinfonia per le orecchie, piacere per gli occhi e gioia per il palato.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Gran Cuvée Spumante Extra Dry Millesimato



UVE Chardonnay, Glera, Garganega

DENOMINAZIONE Bianco Spumante Extra Dry Millesimato

AREA DI PRODUZIONE Veneto, Italia

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

VINIFICAZIONE Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto viene immediatamente raffreddato e fatto fermentare. In seguito il vino viene stoccato in serbatoi d'acciaio. La presa di spuma avviene in autoclave con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali secondo il metodo Charmat

ALCOL 11°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 4-6°

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 18 mesi

COLORE Giallo paglierino tenue con fine perlage

PROFUMO Fruttato, dai sentori di frutta a polpa bianca

SAPORE Morbido ed equilibrato con una gradevole nota acidula

ABBINAMENTO Ideale per brindisi ed aperitivi, si accosta bene a piatti leggeri e freschi. Eccellente anche per il dopocena e perfetto come ingrediente principale per drink e cocktails

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013235268
CODICE EAN CARTONE	8053013235275
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1495 gr
PESO LORDO CARTONE	8970 gr