



DACASTELLO

---

## *Greco Puglia I.G.P.*

Nobile e di antichissima origine, il Greco di Puglia è tra i vitigni italiani più conosciuti nel mondo.

Il colore del vino ricorda l'*aestium*, il chicco del grano tenero. Dorato e intenso, il Greco Puglia I.G.P. Aestium Dacastello racchiude il calore del sole e la freschezza del grecale.



# Greco Puglia I.G.P.



**UVE** 100% Greco

**DENOMINAZIONE** I.G.P.

**AREA DI PRODUZIONE** Puglia, Italia

**CLIMA** Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

**VINIFICAZIONE** Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita

**ALCOL** 12,5°

**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** Fragrante e fruttato

**SAPORE** Piacevole, robusto con freschezza

**ABBINAMENTO** Ottimo come aperitivo. Eccellente con piatti a base di pesce ai ferri, crostacei, frutti di mare e verdure.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236586
CODICE EAN CARTONE	8053013236593
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1112 gr
PESO LORDO CARTONE	6833 gr