



DACASTELLO

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato Extra Dry

Vino favorito della moglie dell'imperatore Augusto nell'antica Roma, il Prosecco era anche il nettare degli dei nei ricevimenti alla corte d'Asburgo.

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato Extra Dry Dacastello, eco della dolce vita.



*Prosecco
D.O.C.
Treviso
Millesimato
Extra Dry*



UVE 85% Glera, 15% Varietà complementari autorizzate

DENOMINAZIONE Prosecco D.O.C. Treviso

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso, Veneto, Italia

CLIMA Continentale con un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole

VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione con metodo Charmat in autoclave

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°. Trattandosi di un vino bianco frizzante, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 18 mesi

COLORE Giallo paglierino con perlage fine e persistente

PROFUMO Fine e floreale, con note di glicine e fiori di acacia

SAPORE Fresco ed equilibrato, con chiusura sapida

ABBINAMENTO Elegante come aperitivo, ottimo anche con piatti speziati e piccanti. Eccellente per il dopo cena insieme a fragole e ciliegie di stagione.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236210
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013236227
--------------------	---------------

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

CARTONI PER STRATO	14
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	84
--------------------	----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1509 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	9254 gr
--------------------	---------