



DACASTELLO

---

## *Rosé Frizzante*

Rosa corallo, dal profumo delicato di note fruttate, il Rosé Frizzante Dacastello è un vino brioso e fresco, il calice perfetto per le giornate d'estate.

*«Vino, gagliardo come la dea ragione».*



# Rosé Frizzante



**DENOMINAZIONE** Rosé frizzante

**AREA DI PRODUZIONE** Italia

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

**VINIFICAZIONE** Vinificazione tradizionale con leggera macerazione su bucce. Svinatura e fermentazione alcolica in acciaio. Chiarifica, stabilizzazione e spumantizzazione in autoclave a temperatura gestita. Affinamento su lieviti, filtrazione tangenziale di pre-imbottigliamento.

**ALCOL** 11°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°

**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 12 mesi

**COLORE** Rosa brillante con bollicine fini ed evanescenti

**PROFUMO** Delicato, con sentori di fragolina di bosco e melograno

**SAPORE** Frizzante, secco e asciutto, con finale gradevolmente fruttato

**ABBINAMENTO** Ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti, taglieri misti e insalate di frutta.

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| CODICE EAN BOTTIGLIA  | 8053013230935 |
| CODICE EAN CARTONE    | 8053013231123 |
| BOTTIGLIE PER CARTONE | 6             |
| CARTONI PER STRATO    | 21            |
| CARTONI PER PEDANA    | 105           |
| PESO LORDO BOTTIGLIA  | 1228 gr       |
| PESO LORDO CARTONE    | 7516 gr       |