DACASTELLO

Sauvignon Friuli D.O.C.

Vitigno a bacca bianca d'origine francese, oggi è uno dei vitigni più diffusi al mondo. In Italia il Sauvignon ha trovato la sua terra d'elezione in Friuli Venezia Giulia.

Ed è qui che nasce il Sauvignon Friuli D.O.C. Dacastello: un bianco fresco, delicato e aromatico.

Un classico che ha sempre qualcosa da svelare.

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Viale Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA Tel. +39 0173 50974 8 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Sauvignon Friuli D.O.C.

UVE Sauvignon

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI produzione Friuli Venezia Giulia, Italia

CLIMA Temperato e ventilato con una buona escursione termica tra il giorno e la notte

VINIFICAZIONE Tradizionale in bianco con diraspigiatura delle uve, pressatura a soffice e fermentazione a bassa temperatura

ALCOL 12°

RESIDUO ZUCCHERINO 3,9 gr/l

ACIDITA' TOTALE 5,9 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Giallo paglierino brillante

PROFUMO Bouquet delicato, aromatico e fruttato

SAPORE Al palato è armonico, pieno e fragrante

ABBINAMENTO Ideale con cibi stuzzicanti come lo speck o il Parmigiano Reggiano. Perfetto con primi piatti ai funghi, polenta o canederli. Intrigante in abbinamento alla cucina orientale.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237848
CODICE EAN CARTONE	8053013237491
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1149 gr
PESO LORDO CARTONE	7058 gr

DACASTELLO