



DACASTELLO

---

## *Soave D.O.C.*

Già molto apprezzato dall'imperatore Augusto, il Soave è un vino autoctono, unico per colore, austerità e persistenza.

Il terreno scuro, formato da strati vulcanici di tufo e calcare, rendono il Soave D.O.C. Dacastello un vino autentico e di personalità.

Nel V secolo Cassiodoro raccomandava di non far mancare alla mensa reale vini veronesi da uve bianche *"soavissimi e corposi"* capaci di esprimere *"chiara purità, gioviale candidezza e soavità incredibile"*.



# Soave D.O.C.



**UVE** Garganega, Trebbiano

**DENOMINAZIONE** D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Veneto, Italia

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

**VINIFICAZIONE** Termocondizionata

**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 con riflessi dorati

**PROFUMO** Delicato e floreale con note di fiori bianchi

**SAPORE** Asciutto e armonico

**ABBINAMENTO** Ottimo con antipasti leggeri. Accompagna bene crostacei e piatti a base di pesce.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230898
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013232960
--------------------	---------------

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

CARTONI PER STRATO	21
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	105
--------------------	-----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1288 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	7963 gr
--------------------	---------