



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 Est Verona, Veneto, Italia

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

VINIFICAZIONE Termocondizionata

ALCOL 12°

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	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1112 gr
PESO LORDO CARTONE	6833 gr