



DACASTELLO

Spumante Brut Chardonnay

Versatile e fresco, lo Spumante Brut Chardonnay Dacastello è un bianco rinfrescante e beverino.

Schiuma abbondante, perlage a grana fine, aroma fruttato, secco ed equilibrato, lo Spumante Brut Chardonnay Dacastello, *l'insostenibile leggerezza dell'essere.*



Spumante Brut Chardonnay



UVE 100% Chardonnay

DENOMINAZIONE Chardonnay Spumante Brut

AREA DI PRODUZIONE Veneto, Italia

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

VINIFICAZIONE In bianco con fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave

ALCOL 11,5°

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°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 18 mesi

COLORE Giallo paglierino, spuma briosa, perlage fine e persistente

PROFUMO Fresco e raffinato, fruttato e floreale con note di fiori di pesco

SAPORE Equilibrato e piacevolmente secco, con una sensazione finale gradevole nella sfumata aromaticità

ABBINAMENTO Ideale come aperitivo, perfetto con antipasti di verdure e di mare, imprevedibile e interessante anche con tempura, pizza e stuzzichini.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013231482
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013231499
--------------------	---------------

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

CARTONI PER STRATO	16
--------------------	----

CARTONI PER PEDANA	96
--------------------	----

PESO LORDO BOTTIGLIA	1495 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8970 gr
--------------------	---------