



DACASTELLO

Trebbiano Terre Siciliane I.G.T.

Fresco e morbido, il Trebbiano Terre Siciliane I.G.T. Dacastello esprime al meglio i sentori e i sapori della macchia mediterranea siciliana.

"Vino, composto di umore e luce"
Galileo Galilei



Trebbiano Terre Siciliane I.G.T.



UVE 100% Trebbiano

DENOMINAZIONE Terre Siciliane I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Menfi, provincia di Agrigento, Sicilia, Italia

CLIMA Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

VINIFICAZIONE La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica in silos di acciaio e successivamente in bottiglia

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°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Fruttato con sentori di frutta a pasta gialla matura, floreale con note di ginestra

SAPORE Morbido, strutturato e sapido

ABBINAMENTO Ideale con carni bianche, salmone affumicato, formaggi erborinati e crostacei. Interessante anche con piatti speziati e piccanti della cucina sudamericana.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230904
CODICE EAN cartone	8053013232977
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr