



DACASTELLO

---

## *Zinfandel Rosato Puglia I.G.T.*

Vitigno tipicamente californiano, lo Zinfandel trova in Puglia le sue condizioni ideali. Gradevole e rotondo, con piacevoli sentori di frutta estiva come melone e ciliegia, lo Zinfandel Rosato Puglia I.G.T. Dacastello è un piacere per lo spirito.

*“Una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri”.*



*Zinfandel  
Rosato  
Puglia  
I.G.T.*



**UVE** 100% Zinfandel

**DENOMINAZIONE** I.G.T.

**AREA DI PRODUZIONE** Puglia, Italia

**CLIMA** Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

**VINIFICAZIONE** Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita

**ALCOL** 12,5°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°

**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 rosato, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

**COLORE** Rosa intenso

**PROFUMO** Fragrante e fruttato con note di ciliegia e melone

**SAPORE** Secco e rotondo, con un persistente finale aromatico e rinfrescante

**ABBINAMENTO** Eccellente come aperitivo, ideale con antipasti freschi come prosciutto e melone, piatti leggeri a base di pesce o verdura.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236623
CODICE EAN CARTONE	8053013236630
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1116 gr
PESO LORDO CARTONE	6857 gr