



DACASTELLO

Grand Cuvée Millesimato Extra Dry

Fresco, vivace, dal perlage fine e persistente, lo Spumante Cajo Dacastello è il vino perfetto per ogni tipo di brindisi.

Stiloso e contemporaneo, si rivela il bianco ideale per l'aperitivo o a fine pasto, diventando protagonista di banchetti, ricevimenti, cocktail e rinfreschi.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

*Grand Cuvée
Millesimato
Extra Dry*



UVE: 90% Glera, 10 % Trebbiano

DENOMINAZIONE: Vino Spumante

AREA DI PRODUZIONE: VENETO, Italia

CLIMA: Temperato

VINIFICAZIONE: Ottenuto con vinificazione in bianco e rifermentato in autoclave

ALCOL: 11°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

FORMATO: 0,75 L

BEVIBILITÀ: Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzarne al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 12 mesi

COLORE: Giallo PAGLIERINO

PROFUMO: Aromatico e fruttato con note di frutti esotici

SAPORE: Fresco, soffice e cremoso

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, eccellente a fine pasto per accompagnare pasticceria fresca e paste secche.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237705
----------------------	---------------

CODICE EAN CARTONE	8053013237712
--------------------	---------------

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

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

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

PESO LORDO BOTTIGLIA	1400 gr
----------------------	---------

PESO LORDO CARTONE	8620 gr
--------------------	---------