



Le Clivie

Lugana D.O.C.

Contemporaneo ed intrigante, il Lugana D.O.C. Le Clivie esprime l'identità autentica del vitigno Turbiana e del suo territorio d'origine.

I terreni pianeggianti, caratterizzati da componenti argillose e minerali, conferiscono al vino il profumo e l'aroma delicato che lo contraddistinguono, sapendo poi evolvere ed intensificarsi nel tempo.



DACASTELLO

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

Lugana D.O.C.



UVE Turbiana

DENOMINAZIONE Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE Provincia di Verona, Veneto, Italia

CLIMA Mite e temperato

VINIFICAZIONE Quattro mesi in acciaio

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Intenso, con delicate note floreali

SAPORE Al palato è fresco, morbido ed elegante

ABBINAMENTO Ottimo con antipasti, risotti e piatti vegetariani.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013238085
CODICE EAN CARTONI	8053013238092
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1310 gr
PESO LORDO CARTONE	8245 gr