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 100% 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°

RESIDUO ZUCCHERINO 5,98 gr/l

ACIDITA' TOTALE 6,74 gr/l

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 BOTTIGLA	8053013238085
CODICE EAN CARTONE	8053013238092
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	95
PESO LORDO BOTTIGLIA	1320 gr
PESO LORDO CARTONE	8305 gr

Le Clivie