



DACASTELLO

---

*Prosecco D.O.C.  
Treviso  
Millesimato  
Extra Dry*

Vino favorito della moglie dell'imperatore Augusto nell'antica Roma, il Prosecco era anche il nettare degli dei nei ricevimenti alla corte d'Asburgo.

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato  
Extra Dry Dacastello, eco della dolce  
vita.



*Prosecco*  
*Treviso*  
*D.O.C.*  
*Millesimato*  
*Extra Dry*



**UVE** 85% Glera, 15% Varietà complementari autorizzate

**DENOMINAZIONE** Prosecco D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Provincia di Treviso, Veneto, Italia

**CLIMA** Continentale con un microclima mite, forte di un'escursione termica notevole

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione con metodo Charmat in autoclave

**ALCOL** 11°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 4-6°

**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 bianco frizzante, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 18 mesi

**COLORE** Giallo paglierino con perlage fine e persistente

**PROFUMO** Fine e floreale, con note di glicine e fiori di acacia

**SAPORE** Fresco ed equilibrato, con chiusura sapida

**ABBINAMENTO** Elegante come aperitivo, ottimo anche con piatti speziati e piccanti. Eccellente per il dopo cena insieme a fragole e ciliegie di stagione.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236210
CODICE EAN CARTONE	8053013236227
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PEDANA	96
PESO LORDO BOTTIGLIA	1509 gr
PESO LORDO CARTONE	9254 gr