DACASTELLO

Soave D.O.C.

Vicolo dei Bettili

Già molto apprezzato dall'imperatore Augusto, il Soave è un vino autoctono, unico per colore, austerità e persistenza.

Il terreno scuro, formato da strati vulcanicidi tufo e calcare, rendono il Soave D.O.C. Dacastello un vino autentico e di personalità.

Nel V secolo Cassiodoro raccomandava di non far mancare alla mensa reale vini veronesi da uve bianche *"soavissimi e corposi"* capaci di esprimere *"chiara purità,gioviale candidezza e soavità incredibile".*

"Aromi di acacia, albicocca e pomelo. Di corpo da leggero a medio, con un'acidità rinfrescante e un carattere morbido. Retrogusto fruttato. Da bere subito".
James Suckling

DACASTELLO

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

Soave D.O.C.

UVE Garganega, Trebbiano

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Veneto, Italia

CLIMA Temperato, mitigato dal mare e protetto dai venti del nord dalla catena montuosa alpina

VINIFICAZIONE Termocondizionata

ALCOL 12,5°

RESIDUO ZUCCHERINO 4,4 gr/l

ACIDITA TOTALE 5,99 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

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

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO Delicato e floreale con note di frutti bianchi

SAPORE Asciutto e armonico

ABBINAMENTO Ottimo con antipasti leggeri. Accompagna bene crostacei e piatti a base di pesce.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230898
CODICE EAN CARTONE	8053013232960
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1288 gr
PESO LORDO CARTONE	7963 gr

DACASTELLO