



Dama B. Casati

Denomination: white wine "CASATI"

Tipology: white still wine.

Vinification: soft pressing of the grapes to avoid extracting tanins unpleasant, addition of selected yeasts before fermentation and final aging in steel barrels for six months.

Grapes: Trebbiano, Charnonnay.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay.

Colour: straw yellowish.

Aroma: hints of pear and golden apple.

Taste: it appears dry, sapid in the final persists a note of ripe fruit.

We recommend delicate dishes based on fish, white meats or with vegetables soup!

Alcoholic graduation: 14% VOL.

Serving temperature: serve at 16/18 C°

Bottle: 0,75 l.



Dama B. Casati

Denominazione: vino bianco "CASATI"

Tipologia: vino bianco fermo.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve per non estrarre tannini sgradevoli, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione e finale affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

Uve: Trebbiano, Charnonnay.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: sabbioso.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: sentori di pera e mela golden.

Sapore: si presenta asciutto, sapido nel finale persiste una nota di frutta matura.

Si consiglia con piatti delicati a base di pesce, carni bianche oppure con zuppe di verdure!

Gradazione: 12,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8-10 C°

Formato: 0,75 l