



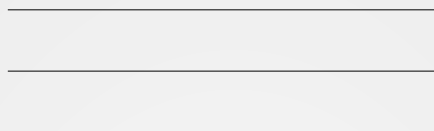
VITEVIS
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





CDG Cantina del Garda
PINOT GRIGIO
GARDA DOC

CDG Cantina del Garda
PINOT GRIGIO GARDA DOC

Uve: Pinot Grigio

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Sottosuolo: colline moreniche dal sottosuolo argilloso e calcareo

Conservazione: 3 anni in bottiglia

Dati analitici: Gradazione alcolica: 12.5 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: intenso ed elegante con note floreali;
- Sapore: fresco ed armonico.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, può accompagnare un antipasto di affettati, piatti a base di pesce ad esempio frutti di mare, insalate marine, risotti marinari, baccalà mantecato. Da provare con la frittata di asparagi.

Tappo	SUGHERO
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8003373075431
Peso Bottiglia	1,33 KG
Cartone per Pallet	100 (5 X 20)
EAN Cartone	8003373075400
Peso Cartone	8 KG
Misure Cartone	25X17X31,5
Altezza Pallet	175 CM
Peso Pallet	850 KG



Vitevis > CDG Cantina del Garda

Sostenibilità secondo Vitevis. *Vini buoni per tutto.*

I vini Vitevis sono **buoni per il consumatore**
ma anche **per la terra e per il territorio.**



IFS Food - BRCGS

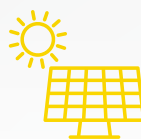
Assicura al consumatore
la tracciabilità dell'intera filiera.

+ naturale

riduzione utilizzo
dei prodotti chimici
nelle pratiche agricole



perchè le
emissioni
generate dalla
produzione delle
bottiglie sono
state neutralizzate
tramite crediti
di carbonio
certificati



+320%

produzione energia elettrica da
impianti fotovoltaici
1.127.045 kWh/anno (2023)

carbon neutral



-10%

riduzione consumi
energetici kWh/anno
(5.500.000 nel 2022)

riciclo



utilizzo di imballaggi,
vetri e packaging derivanti
da materiali riciclati

viticultura di **precisione**

- irrigazione controllata
- concimazione su richiesta
- equilibrio vegeto-produttivo
su misura

1500



soci, dipendenti e collaboratori
(filiera completa)



CDG Cantina del Garda
PINOT GRIGIO GARDA
DOC

CDG Cantina del Garda
PINOT GRIGIO GARDA DOC

Grapes: Pinot Grigio

Category: Denomination of Controlled Origin

Terroir: grown in morainic hills with a soil of calcareous and clayey origin.

Shelfability: 2 years in bottle.

Analytical data: alc. Content 12.50 % vol.

Ageing: 4 months in steel.

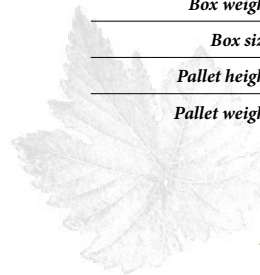
Characteristics:

- Colour: pale yellow.
- Bouquet: intense, very elegant with floral notes.
- Taste: harmonious and fresh.

Serving temperature: 12 - 14 °C

Serving suggestion: Excellent as an aperitif, it can accompany an appetiser of sliced meats, fish dishes e.g. seafood, seafood salads, seafood risottos, baccalà mantecato. Try it with asparagus omelette.

Closure	CORK
Bottles per box	6
EAN bottle	8003373075431
Bottle weight	1,29 KG
Boxes per pallet	100 (20X5)
EAN box	8003373075400
Box weight	7.74 KG
Box size	25X17X31.5
Pallet height	178 CM
Pallet weight	795 KG



Vitevis > CDG Cantina del Garda

Our sustainability.
Good Wines for everything.

Vitevis' wines are not **only good**
for the consumer, but also **for the land**.



IFS Food - BRCGS
Ensures traceability of the entire supply chain to the consumer

