



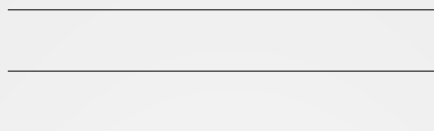
VITEVIS  
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





**CDG Cantina del Garda**  
**SOAVE DOC**

**CDG Cantina del Garda**  
**SOAVE DOC**

**Uve:** 100% Garganega

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Sottosuolo:** argilloso

**Dati analitici:** Gradazione alcolica 12% vol.

**Caratteristiche organolettiche:**

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: intenso con profumi di frutta gialla;
- Sapore: armonico, fresco e vellutato;

**Temperatura di servizio:** Servire a 8 - 10°C

**Abbinamenti:** Dagli antipasti, ai primi piatti a base di pesce o carni bianche. Da provare con una semplice zuppa di miso o al ramen.

<b>Tappo</b>	SUGHERO
<b>Bottiglie per Cartone</b>	6
<b>EAN Bottiglia</b>	8003373405207
<b>Peso Bottiglia</b>	1.29 KG
<b>Cartone per Pallet</b>	100 (20X5)
<b>EAN Cartone</b>	8003373405269
<b>Peso Cartone</b>	7.74 KG
<b>Misure Cartone</b>	25X17X31,5
<b>Altezza Pallet</b>	178 CM
<b>Peso Pallet</b>	795 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*

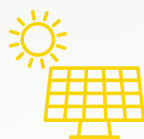
Assicura al consumatore  
la tracciabilità dell'intera filiera.

## + 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

viticoltura di **precisione**

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

### 1500



soci, dipendenti e collaboratori  
(filiera completa)

---

---

---



**CDG Cantina del Garda**  
**SOAVE DOC**

**CDG Cantina del Garda**  
**SOAVE DOC**

**Grapes:** 100% Garganega

**Category:** Denomination of Controlled Origin

**Terroir:** grown in a clayey soil.

**Analytical data:** alc. Content 12% vol.

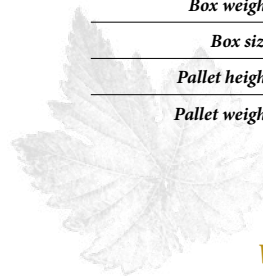
**Characteristics:**

- Colour: pale yellow.
- Bouquet: intense with scents of yellow fruit.
- Taste: harmonious, fresh and velvety.

**Serving temperature:** 8 - 10°C

**Serving suggestion:** A versatile wine that goes well with appetisers, fish or white meat dishes. Try it with a simple miso soup or ramen.

<b>Closure</b>	CORK
<b>Bottles per box</b>	6
<b>EAN bottle</b>	8003373405207
<b>Bottle weight</b>	1.29 KG
<b>Boxes per pallet</b>	100 (20X5)
<b>EAN box</b>	8003373405269
<b>Box weight</b>	7.74 KG
<b>Box size</b>	25X17X31,5
<b>Pallet height</b>	178 CM
<b>Pallet weight</b>	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

