VITEVIS
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





Ca' Vegar
LUGANA
DOC

Ca' Vegar
LUGANA DOC

Uve: Turbiana

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Sottosuolo: argilloso

Dati analitici: gradazione alcolica 12.50% vol.

Maturazione: 4 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche:
- Colore: colore giallo paglierino;
- Bouquet: intenso e fruttato;
- Sapore: fresco ed armonico.

Temperatura di servizio: 12 - 14°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo in abbinamento ad affettati delicati, uova con gli asparagi, prosciutto e melone, prosciutto e fichi. Si abbina anche a piatti a base di crostacei, pesce di lago e carni bianche. Da provare con i nostri tortellini di Valeggio.

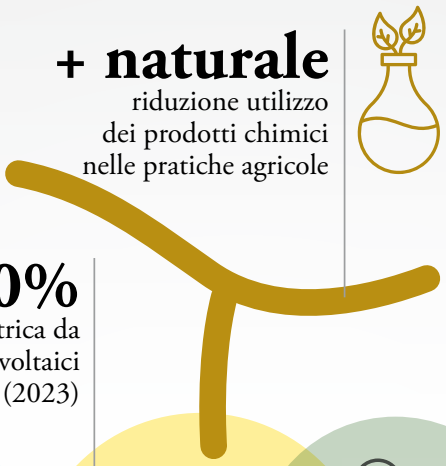
Tappo	NOMACORK
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8003373030201
Peso Bottiglia	1,32 KG
Cartone per Pallet	95 (19X5)
EAN Cartone	8003373610335
Peso Cartone	7,92 KG
Misure Cartone	27X18,5X31
Altezza Pallet	175 CM
Peso Pallet	776 KG

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

+320%

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

carbon neutral

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

-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)



Ca' Vegar
LUGANA
DOC

Ca' Vegar
LUGANA DOC

Grapes: Turbiana

Category: Denomination of Controlled Origin

Terroir: grown in a clayey soil.

Analytical data: alc. Content 12.50 % vol.

Maturazione: 4 months in steel.

Characteristics:
- Colour: pale yellow.
- Bouquet: intense and fruity.
- Taste: fresh and harmonious.

Serving temperature: 12 - 14°C

Serving suggestion: Excellent as an aperitif in combination with delicate cold cuts, eggs with asparagus, ham and melon, ham and figs. It also goes well with shellfish, lake fish and white meat dishes. Try it with our tortellini di Valeggio.

Closure	NOMACORK
Bottles per box	6
EAN bottle	8003373030201
Bottle weight	1,32 KG
Boxes per pallet	95 (19X5)
EAN box	8003373610335
Box weight	7,92 KG
Box size	27X18,5X31
Pallet height	175 CM
Pallet weight	776 KG

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

+ natural
reduction in the use of chemical products in agricultural practices

+320%
electricity production from photovoltaic plants
1,127,045 kWh/year (2023)

carbon neutral
This is because the emissions generated by the production of the bottles have been neutralised through carbon carbon credits certificates

-10%
Reduction in energy consumption kWh/year
(5.500.000 nel 2022)

ricycling
recycling use of packaging, glass and packaging derived from recycled materials

precision viticulture
- monitored irrigation
- fertilisation on demand
- vegetative-productive balance made-to-measure

1500
partners, employees and collaborators (complete chain)