



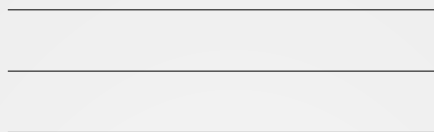
VITEVIS
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





Ca' di Alte
SAUVIGNON
VENETO IGT

Ca' di Alte
SAUVIGNON
VENETO IGT

Uve: 100% Sauvignon

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica

Sottosuolo: Coltivato in collina morenica con terreno di origine calcarea e argillosa

Conservazione: 2 anni in bottiglia

Dati analitici: Contenuto Alc. 13.00% vol.

Maturazione: 4 mesi in acciaio

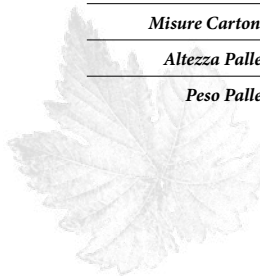
Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino.
- Profumo: intenso con note floreali.
- Gusto: armonico e fresco.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Abbinamento: Ottimo con piatti di pesce sia alla griglia che in umido. Da provare con spaghetti funghi e frutti di mare

Tappo	TAPPO A VITE
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8012769240018
Peso Bottiglia	1,22 KG
Cartone per Pallet	120 (30X4) PALLET 100X120
EAN Cartone	80127692400164
Peso Cartone	7,32 KG
Misure Cartone	23X16X30
Altezza Pallet	140 CM
Peso Pallet	900 KG



Vitevis > Ca' di Alte

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

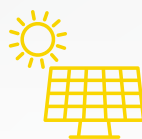
Assicura al consumatore
la tracciabilità dell'intera filiera.

+ 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)



Ca' di Alte
SAUVIGNON
VENETO IGT

Ca' di Alte
SAUVIGNON
VENETO IGT

Grapes: 100% Sauvignon

Category: Indicazione Geografica Tipica

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

Shelfability: 2 years in bottle

Analytical data: alc. Content 13.00% vol.

Ageing: 4 months in steel

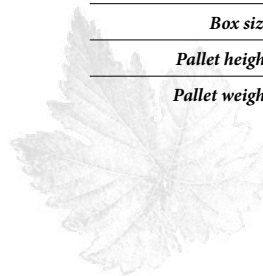
Characteristics:

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

Serving temperature: 12-14°C

Serving suggestion: Excellent with both grilled and stewed
fish dishes. Try it with spaghetti mushrooms and seafood

Closure	SCREWCAP
Bottles per box	6
EAN bottle	8012769240018
Bottle weight	1,22 KG
Boxes per pallet	120 (30X4) PALLET 100X120
EAN box	80127692400164
Box weight	7,32 KG
Box size	23X16X30
Pallet height	140 CM
Pallet weight	900 KG



Vitevis > Ca' di Alte

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

