



# Azienda Agricola Costadoro

## DENOMINAZIONE

## SPUMANTE BIANCO CHARMAT



### TIPOLOGIA

spumante bianco charmat

### VITIGNI

Garganega 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Bardolino (Lago di Garda)

### SUOLO

Terreni ghiaiosi di origine morenica

### PRODUZIONE IN VIGNA

Guyot

### RESA

100q/ ettaro

### RACCOLTA

Inizio settembre

### METODO DI PRODUZIONE

Pressatura soffice delle uve, lenta fermentazione con presa di spuma in autoclave utilizzando il Metodo Charmat

### ALCOOL

12%vol

### COLORE

Giallo paglierino brillante con perlage fine

### PROFUMO

Intenso con eleganti sensazioni floreali

### SAPORE

Vivace, fresco e poco sapido

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo, con pesce e carni affumicate o primi piatti di mare

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-6°C

### BOTTIGLIA

GL 70 - VETRO

### TAPPO

FOR 51- SUGHERO

### CAPSULA

C/ALU 90 ALLUMINIO

### GABBIETTA

FE 40- ACCIAIO

ENERGIA Kcal	81 Kcal/100 ml
KJ	342 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	2,9 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,9 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X