



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

BRIO BIANCO FRIZZANTE



TIPOLOGIA	vino bianco
VITIGNI	Garganega 80% cortese 20%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	Guyot
RACCOLTA	Inizio/ metà settembre
METODO DI PRODUZIONE	Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino ricco di acidità e profumi. La
ALCOOL	12%vol
COLORE	Giallo paglierino brillante
PROFUMO	Frutta bianca, gelsomino e toni minerali
SAPORE	Efferescenza delicata, freschezza e moderatamente sapido
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi e piatti a base di pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°C
BOTTIGLIA	GL 70 - VETRO
TAPPO	C/ALU 90 ALLUMINIO

ENERGIA Kcal	80 Kcal/100 ml
Kj	334 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,2 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	1,0 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X