



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