



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

BROI BARDOLINO CLASSICO DOC



TIPOLOGIA	vino rosso
VITIGNI	Corvina 80%, Rondinella 10%, Corvinone 10%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	GDC
RESA	100q/ ettaro
RACCOLTA	Inizio ottobre
METODO DI PRODUZIONE	Vinificazione tradizionale del nostro vigneto "broi" sulle vinacce per circa 25 giorni
AFFINAMENTO	Riposo di un anno in acciaio inox per preservare e esaltare tutti i profumi caratteristici del bardolino sulle sue fecce fini
ALCOOL	14,5%vol
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Intenso, elegante con sentori di frutta rossa
SAPORE	Equilibrio tra acidità e sapidità, moderatamente tannico
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Grigliate di carne
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
BOTTIGLIA	GL 71 -VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	94 Kcal/100 ml
KJ	395 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,4 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X