



# Azienda Agricola Costadoro

## DENOMINAZIONE

## SPUMANTE CHIARETTO DI BARDOLINO BRUT DOC



<b>TIPOLOGIA</b>	spumante rosato charmat
<b>VITIGNI</b>	Corvina 65%, Rondinella 20%, Molinara 15%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Bardolino (Lago di Garda)
<b>SUOLO</b>	Terreni ghiaiosi di origine morenica
<b>PRODUZIONE IN VIGNA</b>	Guyot
<b>RACCOLTA</b>	Inizio settembre
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve, macerazione delle bucce 12 ore a temperatura di 10°C, lenta fermentazione in rosa con presa di spuma in autoclave utilizzando il Metodo Charmat
<b>ALCOOL</b>	12%vol
<b>COLORE</b>	Rosa brillante con perlage elegante
<b>PROFUMO</b>	Intenso, piccoli frutti di bosco appena raccolti
<b>SAPORE</b>	Vivace, fresco e sapido
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Aperitivo, con pesce e carni affumicate o primi piatti di mare
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	5-6°C
<b>BOTTIGLIA</b>	GL 70 - VETRO
<b>TAPPO</b>	FOR 51- SUGHERO
<b>CAPSULA</b>	C/ALU ALLUMINIO
<b>GABBIETTA</b>	FE 40- ACCIAIO

ENERGIA Kcal	80 Kcal/100 ml
KJ	336 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,0 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	1,0 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X