



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

BARDOLINO CLASSICO DOC



TIPOLOGIA	vino rosso
VITIGNI	Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	Guyot
RESA	120ql/ ettaro
RACCOLTA	Fine settembre
METODO DI PRODUZIONE	Vinificazione tradizionale sulle vinacce per circa 10 giorni
AFFINAMENTO	Riposo in serbatoio di acciaio fino a marzo
ALCOOL	12%vol
COLORE	Rosso rubino vivace
PROFUMO	Intenso con sentori fruttati e floreali
SAPORE	Equilibrio tra acidità e sapidità, poco tannico
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Secondi di carne, arrosti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-15°C
BOTTIGLIA	GL 71 -VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	81 Kcal/100 ml
Kj	340 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	2,8 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,5 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X