



# Azienda Agricola Costadoro

## DENOMINAZIONE

## BARDOLINO CLASSICO DOC



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