



# Azienda Agricola Costadoro

## DENOMINAZIONE

## GARDA CORTESE DOC



<b>TIPOLOGIA</b>	vino bianco
<b>VITIGNI</b>	Cortese 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Bardolino (Lago di Garda)
<b>SUOLO</b>	Terreni ghiaiosi di origine morenica
<b>PRODUZIONE IN VIGNA</b>	GDC
<b>RESA</b>	150ql/ettaro
<b>RACCOLTA</b>	Metà settembre
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	Pigiatura soffice, separazione immediata delle parti solide, fermentazione a temperatura controllata (15-16°C.) in acciaio inox
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi a contatto con le fecchie fine a temperatura di 12°C per sprigionare tutti gli aromi. Batonage ogni 5 giorni
<b>ALCOOL</b>	12,5%vol
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino
<b>PROFUMO</b>	Deciso e fruttato
<b>SAPORE</b>	Equilibrio tra morbidezze e acidità
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo per aperitivo, antipasti di pesce e piatti a base di pesce di mare
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8°C
<b>BOTTIGLIA</b>	GL 71- VETRO
<b>TAPPO</b>	FOR 51- SUGHERO
<b>CAPSULA</b>	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	82 Kcal/100 ml
Kj	343 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	2,7g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X