



# Azienda Agricola Costadoro

## DENOMINAZIONE

## GARDA GARGANEGA DOC



<b>TIPOLOGIA</b>	Vino bianco
<b>VITIGNI</b>	Garganega 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>	Fine 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>	6 settimane a contatto con feccie fini e batonage ogni 3 giorni
<b>ALCOOL</b>	12%vol
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino tenue
<b>PROFUMO</b>	Intenso e armonico
<b>SAPORE</b>	Acidità predominante accompagnata da una buona sapidità
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo per accompagnare risotti, piatti di pesce e carni bianche.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8°C
<b>BOTTIGLIA</b>	GL 70 - VETRO
<b>TAPPO</b>	FOR 51- SUGHERO
<b>CAPSULA</b>	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	80 Kcal/100 ml
Kj	335 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	2,7 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,8 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X