



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

MET.CLASSICO BIANCO DRY



TIPOLOGIA	spumante bianco metodo classico
VITIGNI	Vinificazione in bianco di Corvina 65%, Rondinella 20%, Molinara 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	Guyot
RACCOLTA	Inizio settembre
METODO DI PRODUZIONE	Pressatura soffice delle uve, prima fermentazione alcolica in acciaio. Dopo qualche mese, viene aggiunto al vino zuccheri e lieviti per indurre una seconda rifermentazione, in bottigli
AFFINAMENTO	36 mesi di riposo in bottiglia sui lieviti al buio e a temperatura controllata.
ALCOOL	11,5%vol
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	Intenso, sentori di frutta agrumata, fiori e
SAPORE	Moderatamente effervescente, sapido e fresco
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivo o come fine pasto o per accompagnare il dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6°C
BOTTIGLIA	GL 71 - VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU ALLUMINIO
GABBIETTA	FE 40- ACCIAIO

ENERGIA Kcal	84 Kcal/100 ml
KJ	352 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,7 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	1,9 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X