



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

MET.CLASSICO ROSATO DRY



TIPOLOGIA

spumante rosato metodo classico

VITIGNI

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 bottiglia.

AFFINAMENTO

50 mesi di riposo in bottiglia sui lieviti al buio e a temperatura controllata.

ALCOOL

11,5%vol

COLORE

Rosa ramato brillante con perlage fine e

PROFUMO

Intenso, sentori di frutta matura, 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	80 Kcal/100 ml
KJ	337 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,8 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X