



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

POLSA' VINO BIANCO DOLCE



TIPOLOGIA	vino bianco
VITIGNI	Uva del "bona", vitigno autoctono del territorio
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	GDC
RESA	80 ql/ettaro
RACCOLTA	Appassimento in pianta con raccolta tardiva
METODO DI PRODUZIONE	Pigiatura soffice con macerazione delle parti solide per qualche ora a temperatura controllata. Fermentazione lenta, a bassa temperatura per esaltare i profumi
AFFINAMENTO	10 settimane a contatto con feccie fini e batonage ogni 3 giorni
ALCOOL	14%vol
COLORE	Giallo dorato
PROFUMO	Intenso, con sentori di frutta caramellata e fiori
SAPORE	Caldo, morbido, fresco
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Pasticceria secca
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
BOTTIGLIA	GL 71 -VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	112 Kcal/100 ml
KJ	469 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	8,6 g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	6,8 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X