



# 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