



Azienda Agricola Costadoro

DENOMINAZIONE

BARDOLINO CLASSICO SUPERIORE DOCG



TIPOLOGIA	vino rosso
VITIGNI	Corvina 80%, Rondinella 10%, Corvinone 5%, Marzemino 5%
ZONA DI PRODUZIONE	Bardolino (Lago di Garda)
SUOLO	Terreni ghiaiosi di origine morenica
PRODUZIONE IN VIGNA	GDC
RESA	80q/ ettaro
RACCOLTA	Metà ottobre a maturazione ottimale dei grappoli
METODO DI PRODUZIONE	Vinificazione tradizionale del vigneto con altitudine più alta. Macerazione di 257 30 giorni sulle sue bucce.
AFFINAMENTO	Maturazione di un anno, 70% della massa in acciaio inox, 30% in barrique (225l). Stabilizzazione in acciaio per 1 mese prima dell'imbottigliamento
ALCOOL	14,5%vol
COLORE	Rosso carminio tendente al granato
PROFUMO	Intenso, con sentori di frutta matura e
SAPORE	Caldo, morbido e tannico
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Bollito misto, stracotto, arrosti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
BOTTIGLIA	GL 71 -VETRO
TAPPO	FOR 51- SUGHERO
CAPSULA	C/ALU 90 PLASTICA

ENERGIA Kcal	94 Kcal/100 ml
KJ	394 kJ/100ml
CARBOIDRATI TOTALI	3,3g/100ml
DI CUI ZUCCHERI	0,5 g/100ml
PROTEINE	X
GRASSI	X
GRASSI STURI	X
SALE	X
SODIO	X