



Garga Cortese Doc



SCHEDA TECNICA

- DENOMINAZIONE: Garda Cortese Doc.
- VITIGNI: Cortese.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Vino bianco ottenuto mediante una pigiatura “soffice” e una fermentazione a temperatura controllata.
- COLORE: Giallo paglierino brillante.
- PROFUMO: Al naso esprime intense ed eleganti sensazioni fruttate. profumo intenso con sentori di pesca, albicocca e fiori bianchi.
- GUSTO: Leggermente morbido con sentori di frutta bianca matura e retrogusto floreale.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, con pesce di mare e fine pasto.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 6-8° gradi.

Azienda Agricola Costadoro