TENUTA BARDALI
AFFI

CUSTOZA DOC BIO

VITIGNO: Garganega, Trebbianello, Mazoni bianco e bianca Fernanda bio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

METODO DI RACCOLTA: Manuale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, piatti a base di carne bianca e frutti di mare.

ASPETTO: Limpido e brillante.

COLORE: Colore giallo verdognolo.

PROFUMO: Al naso spiccano delicati sentori aromatici e frutta a polpa bianca.

GUSTO: Al palato risulta fresco con una buona acidità e sapidità.

VINE VARIETY: Garganega, Trebbianello, Mazoni bianco e bianca Fernanda

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C

ALCOHOL CONTENT: 12,5% Vol.

HARVESTING METHOD: By hand.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal accompaniment for lake and sea fish and aperitifs.

APPEARANCE: Fine and persistent perlage.

COLOUR: Straw-yellow with greenish reflections.

BOUQUET: Hints of fresh fruit and floral notes.

TASTE: Fresh and delicate with good persistence.

AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI
Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
www.tenutabardali.com