

RIONDO®



Collezione Garda Spumante

Tipologia Vino	Spumante, Brut
Denominazione	Garda D.O.C.
Uvaggio	Garganega
Alcool (%VOL)	11,5%
Zuccheri residui	12 g/litro
Acidità totale	6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	6-8°C
Metodo di produzione	Macerazione uve a freddo, fermentazione primaria a 16°, elaborazione in autoclave per tre mesi.
Note di degustazione	Riondo Garda è uno Spumante elegante e raffinato con note floreali di acacia, sentori di frutta a polpa bianca e una leggera sfumatura di miele e crosta di pane sul finale. Ottimo come aperitivo e con primi piatti a base di pesce.