

RIONDO

GARDA



TIPOLOGIA VINO	Spumante, Brut
DENOMINAZIONE	Garda D.O.C.
UVAGGIO	Garganega
ALCOOL (%VOL)	11,5 %vol
ZUCCHERI RESIDUI	12 g/litro
ACIDITÀ TOTALE	5.5 g/litro
FORMATO	750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C
METODO DI PRODUZIONE	Macerazione uve a freddo, fermentazione primaria a 16°, elaborazione in autoclave per almeno due mesi.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Riondo Garda Brut è uno Spumante fresco ed elegante che sprigiona aromi di frutta tropicale, sentori di caprifoglio ed un finale con note di pompelmo e bergamotto. Ideale per ogni occasione, si presta ad un ampio ventaglio di abbinamenti, a partire dall'aperitivo e in accompagnamento ad antipasti, è ottimo anche con piatti di pesce, carni bianche e verdure.



IWC
05/2023

92

ANNATA: NV



LUCA MARONI
07/2022

91

ANNATA: NV



BERLINER WINE TROPHY
08/2022

GOLD

ANNATA: NV