



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Garda DOC Garganega



Il bianco Garda Doc Garganega si presenta nel calice con un bel giallo paglierino, luminoso e invitante. Al naso regala delicati sentori floreali e note fruttate fresche. In bocca è fresco e morbido, estremamente bevibile. Il finale è pulito e invita naturalmente al sorso successivo.

È il compagno ideale per un aperitivo tra amici, ma sa anche accompagnare con eleganza antipasti delicati, primi piatti leggeri e piatti di pesce, dai più semplici alle preparazioni più ricercate. Va gustato fresco, servito a una temperatura di 10–12 °C.

CODICE ARTICOLO

Article code

S0114

DENOMINAZIONE

Appellation

GARDA DOC
GARGANEGA

ALCOL

Alcohol

12,5% VOL.

ALLERGENI

Allergens

SOLFITI

Sulphites

TIPOLOGIA

Type

BIANCO

White

AFFINAMENTO

Aging

BOTTIGLIA

Bottle

FERMENTAZIONE

Fermentation

ACCIAIO

Steel

ENOLOGO

Oenologist

DONATO

GIULIANI

INGREDIENTI

uve

Conservanti e antiossidanti:
solfiti

Agente stabilizzante:
contiene gomma arabica

Imbottigliato in atmosfera
protettiva.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi
per 100 ml

Energia 307 kJ
73 kcal

Grassi 0 g
di cui
acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 1,7 g
di cui
zuccheri < 0,5 g

Proteine 0 g

Sale 0,01 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



360 g



7,2 kg



105 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TIPO	FOR51	SEGUI LE
VETRO		PLASTICA		SUGHERO		INDICAZIONI
				ORGANICO		DEL TUO COMUNE