



Custoza DOC

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare morenica orientale dell'entroterra del Lago di Garda.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica ricco di microzone con terreni argillosi.
- Vinificazione:* Vendemmia in settembre con raccolta a mano. Macerazione in tank chiuso saturato ad azoto. Fermentazione a temperatura controllata: iniziale di 12°C per 3-4 giorni e poi si aumenta fino ad arrivare a 18°C.
- Affinamenti:* Riposa in acciaio inox.
- Colore:* Giallo paglierino con riflessi verdi nei primi 10 mesi dalla vinificazione, successivamente evolvono in un leggero dorato.
- Bouquet:* Profumi floreali con note di biancospino e sambuco.
- Gusto:* Delicatamente secco, decisamente sapido e vivace, grazie alla sua buona acidità e salinità.
- Mantenimento:* Vino giovane, mantiene le sue caratteristiche per più di 3 anni; deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per aperitivi,
pasta, piatti di pesce
e carni bianche.



12,00 % Vol



Servire a 8 - 10 °C



Garganega
Trebbiano Toscano
Cortese
Trebbianello
Chardonnay