



Custoza DOC

- Anbaugebiet:* Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees.
- Bodenart:* Boden moränischen Ursprungs mit lehmigen Einschlüssen.
- Weinherstellung:* Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.
- Ausbau:* Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Strohgelb mit grünlichen Reflexen in den ersten 10 Monaten nach der Weinbereitung, das mit zunehmender Alterung in einen leichten Goldton übergeht.
- Bouquet:* Blumige Duftnoten mit Nuancen von Weißdorn und Holunder.
- Geschmack:* Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig dank einer guten Säure und Salzhaltigkeit.
- Lagerung:* Junger Wein, behält seine Merkmale mehr als 3 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with appetizers, pasta, fish and white meat dishes.



12,00 % Vol



Serve at 8 - 10 °C



Garganega
Trebbiano Toscano
Cortese
Trebbianello
Chardonnay