

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINIFICAZIONE

Le uve, dopo leggera macerazione, vengono separate dalle bucce ed il prodotto, dopo una parziale pulizia, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16-17 °C, per poterne esaltare le caratteristiche aromatiche dei vitigni. Ultimata la fermentazione e dopo separazione dalle fecce, il vino viene stoccato in acciaio. Segue infine l'imbottigliamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

I profumi sono delicati di fiori e frutta con note leggermente aromatiche. Al palato è ben equilibrato con una spiccata mineralità.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, o accompagnato da piatti delicati di pesce o portate leggere. Servire freddo a 10-12 °C.

Colori d'Italia

Questa linea abbraccia i classici d'Italia con uno stile giovane e moderno. Strizza l'occhio alle tavole delle diverse tradizioni gastronomiche, facile da abbinare, una collezione di vini bianchi e rossi per riscoprire i sapori della famiglia italiana.



Provenienza

Area sudorientale del lago di Garda.

Uve/Blend

Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese.

Periodo

Vendemmia

Metà settembre

Gradazione Alcolica

12%

PH

3.15

Acidità totale

5.55 g/l

Zucchero residuo

7.30 g/l