



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DESCRIZIONE

Cresce nei vigneti del Lago di Garda, su terreni ghiaiosi, di origine morenica nati dallo scioglimento dei ghiacciai, che portano in dote a questo vino una componente minerale molto spiccata.

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

Un vino fragrante, con note minerali e delicati profumi di fiore e di frutta, con note leggermente aromatiche.

ABBINAMENTO

La vivacità di questo vino lo rende ottimo da sorseggiare da solo, come aperitivo, o accompagnato da piatti delicati di pesce o portate leggere. Servire freddo a 10-12 °C.

CAPITOLI

I grandi vini italiani della tradizione vinicola italiana incontrano la storia e la cultura della famiglia Pasqua in questa selezione che percorre lo stivale, attraverso i vitigni e le uve famosi in tutto il mondo.



Provenienza
Area sudorientale
del Lago di Garda

Gradazione Alcolica
12%

Uve/Blend
Trebbiano Toscano,
Garganega, Tocai
Friulano, Cortese.

PH
3,1

Acidità totale
5,5 g/l

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
6,90 g/l