



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Vigneti nella Doc Custoza, ad una altitudine compresa tra i 100 e 150 metri sul livello del mare.

Vitigni

Garganega 40%
Trebbianello 30%
Chardonnay 30%

Dati di Vigneto

Vigne allevate in modo misto tra pergola e Guyot. Resa per ettaro 130 quintali.

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia solitamente avviene tra la metà di Settembre e inizio Ottobre a seconda dell'epoca di maturazione di ogni varietà.

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto. Segue poi pressatura soffice e illimpidimento mosto. Successivamente avviene la fermentazione a bassa temperatura (15°-16° C). Il vino rimane sui propri lieviti per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Annata 2020

Note organolettiche

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Sentori di frutta fresca, come pera e mela verde, sentori floreali. Gusto asciutto, di medio corpo, finale amarognolo di mandorla.

Abbinamenti consigliati

Si sposa perfettamente con risotti delicati, antipasti e secondi di pesce e con formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: 10°-12° C

Gradazione Alcolica: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,00 gr/l
Estratto secco: 19,20 gr/l
Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

