

MONTEZOVO

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE E VIGNETO

Area di produzione Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni Garganega 40% - Trebbianello 30% - Chardonnay 30%

Dati di Vigneto

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

Viticultura sostenibile: i vigneti sono certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

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.

METODO DI PRODUZIONE

La vendemmia inizia solitamente nella prima settimana di settembre.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto, quindi la pressatura soffice e l'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.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Risotti delicati, antipasti e secondi di pesce, formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica 12,5% vol.

Formati disponibili 750 ml

