

# BONOMO SEXAGINTA CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten:** Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano.

**Lage des Weinbergs:** Die Trauben gedeihen in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

**Durchschnittliche Höhe der Weinlagen und Bodenbeschaffenheit:** Die Weinlagen befinden sich auf 100 bis 150 m ü.d.M. auf Moränenhügeln aus kalk-, lehm- und kieshaltigen Böden.

**Reberziehung:** Guyot.

**Ernte:** Die Trauben werden zwischen September und Mitte Oktober geerntet.

**Weinbereitung:** Nachdem der Traubenmost dekantiert ist, folgt die Vergärung, zuerst im Stahltank, dann in Tonneaux von 500 Liter, wo eine malolaktische Gärung stattfindet. Während des Prozesses der alkoholischen Vergärung und der nachfolgenden Reifung, die sich über 12 Monate erstreckt, bleibt der Wein auf der Feinhefe mit regelmäßiger «Batonnage». Dadurch gewinnt der Wein an Fülle und die Aromen werden intensiviert. Es folgt die Assemblage in Stahltank um die charakteristischen Aromen der Trauben harmonisch zu vereinen. Im Frühling, zwei Jahre nach der Weinlese, wird der Wein in Flaschen gefüllt, wo er noch weitere 6 Monate der Vollendung entgegen reift, bevor er auf den Markt kommt.

**Sensorische Beschreibung:** Der Wein ist intensiv goldgelb. In der Nase verführen Düfte von Lorbeer, Mispel, reifen gelben Früchten, Zitrusfrüchten, weißen Blüten, getrockneten Aprikosen, Akazienhonig und ein Hauch von Weihrauch. Am Gaumen ist der Wein trocken, würzig, elegant, schmeichelnd und langanhaltend. Die finessenreichen Düfte die man bereits beim Riechen wahrgenommen hat breiten sich angenehm im Mund aus und bleiben lange präsent.

**Alkohol:** 13 %

**Harmonie mit Speisen:** Der füllige Weißwein begleitet bestens Fleischgerichte, gereiften Käse und Fischspeisen mit Soßen. Köstlich auch zu Fasan, Täubchen oder Wachteln.

**Serviertemperatur:** 10°C - 12°C

