

BONOMO SEXAGINTA

CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni: Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uve locate nel comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e la loro composizione: Le colline si trovano a 100/150 metri s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento: Guyot

Vendemmia: Le uve vengono raccolte tra il mese di Settembre e la metà di Ottobre.

Vinificazione: Il mosto delle uve raccolte viene decantato e successivamente fermentato per una prima parte in acciaio e poi in tonneau di 500 litri, dove svolge poi la fermentazione malolattica. L'intero processo di fermentazione alcolica e il successivo affinamento che si estende per oltre 12 mesi, avviene in presenza di lisi del lievito (fecce fini) e regolari "batonnage". Questi favoriscono l'intensificazione aromatica e gustativa. A seguire, assemblaggio in serbatoio inox per armonizzare la carica sensoriale delle uve. A due anni dalla vendemmia, in primavera il vino viene messo in bottiglia dove riposa per altri 6 mesi.

Descrizione organolettica: Giallo oro intenso. Al naso avvolgente con note di alloro e nespole, frutta gialla matura, agrumi, fiori bianchi, albicocche essiccate, miele d'acacia, cenni di incenso. Al palato asciutto, caldo, sapido, elegante, sinuoso e persistente. Rimanda immediatamente ai sentori olfattivi con sensazioni decise che non lasciano spazio ai consumatori insicuri.

Vol. 13%

Abbinamento consigliato: Un palato complesso che accompagna perfettamente carni rosse, formaggi e piatti complessi

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C

