

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese et quelques cépages locaux selon le millésime.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans les municipalités de Sona et Sommacampagna, situées au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sol calcaire, argileux et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges De début septembre aux dix premiers jours d'octobre.

Vinification Pressurage doux à basse température et macération à froid. Longue fermentation en cuve d'acier à température contrôlée.

Description organoleptique Couleur jaune paille avec des reflets légèrement verdâtres. Nez intense, fin, élégant avec des notes de fleurs blanches, de pomme verte, de pêche, d'abricot et de fruits tropicaux. Bouche sapide, minérale et harmonieuse. Vin très équilibré, un indispensable dans la cave de la maison!

Vol. 12,5%.

Accords mets et vins recommandés Vin d'apéritif par excellence, il se marie bien avec les apéritifs et les petits fours salés, les entrées, les poissons de rivière.

Température de service 10°C - 12°C.


375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA