

LE UNDICI TERRE CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed eventuali uvaggi minori.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nei Comuni di Sona e Sommacampagna, situati a sud est del Lago di Garda.

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

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Da inizio settembre alla prima decade di ottobre.

Vinificazione Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso intenso, fine, elegante con sentori di fiori bianchi, mela verde, pesca, albicocca, e frutti tropicali. Al palato asciutto, sapido, minerale e armonico. Ottimo l'equilibrio tra i sentori nasali e gustativi e la lunga sensazione retrofattiva. Il calice che non può mancare a casa.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti, pesce di lago.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.


750 ml