

CÀ DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins issus d'un vignoble de plus de 30 ans qui donne un véritable profondeur au vin. Il est situé dans la municipalité de Sommacampagna au sud/est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 s.l.m., d'origine morainique avec des sols calcaires, argileux et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges De septembre à octobre.

Vinification Cryomacération préfermentaire, pressurage doux. Fermentation et élevage "sur lies" en cuves inox et ciment d'octobre à mai pour le cépage Garganega. Le vin est ensuite mis en bouteille pour un minimum de 6 mois avant la vente.

Description organoleptique Couleur jaune paille intense avec des reflets dorés clairs. Au nez, grande intensité et complexité olfactive avec des arômes floraux de camomille et de fleurs blanches mais aussi par les arômes fruités de pomme dorée, litchi, poire, abricot, pêche jaune, mangue. Agréable note épicée de gingembre. En bouche, le vin est minéral, avec une véritable complexité et une belle longueur. Un vin au grand potentiel qui peut donner d'agréables émotions après quelques années.

Vol. 13%.

Accords mets et vins recommandés Poisson, viandes blanches, apéritifs italiens, pâtes, cuisine française, asiatique, végétarienne.

Température de service 10°C - 12°C.

