

SCIÀNCO SPUMANTE BRUT CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano Toscano, Cortese e Chardonnay.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve di vigneti locati nella zona del Custoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata 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 Fine agosto, primi di settembre.

Vinificazione In bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con successiva presa di spuma in autoclave.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine. Al naso delicati profumi floreali e fruttati come biancospino, agrumi, pesca, mela verde e pera. Al palato un elegante ritorno di cedro accompagna le note di pesca, albicocca, mela verde e fiori bianchi. Ottima persistenza e armonia.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Eccellente come aperitivo, ottimo con il pesce e gli antipasti di salumi e formaggi.

Temperatura di servizio 6°C - 8°C.



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA