

# SCIÀNCO SPUMANTE BRUT CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigni:** Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto:** Prodotto da uve di vigneti locati nella zona del Cuztoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata 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 e 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 e 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, abicocca, mela verde e fiori bianchi. Ottima persistenza e armonia.

**A.B.V.** 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