

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni 40% Garganega, 15% Trebbiano toscano, 15% Trebbianello, 30% Cortese ed eventuali uvaggi minori come previsto da disciplinare.

Collocazione e caratteristiche del vigneto 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.

Allevamento e densità dell'impianto Guyot con rese di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia Cortese e uvaggi minori metà settembre, Garganega e Trebbiano toscano e Trebbianello prima decade di ottobre.

Vinificazione Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, intensità olfattiva con profumi di fiori bianchi e mela verde. Asciutto, sapido, minerale con un ritorno alla bocca degli aromi nasali.

Vol. 12,5%

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



375 ml



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA