

BONOMO

SEXAGINTA

CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Garganega, 15% Trebbiano toscano, 20% Cortese, 10% Incrocio Manzoni, 15% Pinot Bianco e Riesling Renano.

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 massime di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia Incrocio Manzoni prima decade di Settembre, Cortese, Pinot Bianco e Riesling Renano metà Settembre, Garganega e Trebbiano toscano prima decade di Ottobre.

Vinificazione Il mosto delle diverse varietà di uva -raccolte separatamente nella loro epoca ideale di maturazione-dopo la decantazione statica viene fermentato in barriques e tonneau di rovere e acacia. Tutto il processo di fermentazione alcolica e il successivo affinamento, per oltre 12 mesi, è avvenuto in presenza della lisi del lievito (fecce fini) ed i regolari "batonnage" hanno favorito l'intensificazione aromatica e gustativa. Successivamente la separazione dalle fecce e il successivo assemblaggio in serbatoio inox a 12°C di temperatura, ha armonizzato la carica sensoriale delle uve. Nella primavera del secondo anno dopo la vendemmia, il vino è stato posto in bottiglia, dove, per altri 6 mesi, si è atteso il completamento della sua elevazione.

Descrizione organolettica Oro intenso ed avvolgente note di favo di miele, bergamotto, alloro e nespole, si eleva spiritualmente in una suggestione di incenso. Asciutto e vivace di pepe bianco, si allarga sinuoso al palato in una persistenza accogliente.

Vol. 13%

Abbinamento Da osare con le carni rosse, splendido con un "brodetto" di pesce e polenta taragna. Festivo con un piatto di ostriche.



750 ml



1500 ml