

BONOMO SEXAGINTA CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépages Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese et et quelques cépages locaux selon le millésime.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la commune de Sommacampagna au sud-est du Lac de Garde.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sol calcaire, argileux et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges Selon la maturité des raisins entre septembre et mi-octobre.

Vinification Le moût des raisins récoltés est vinifié séparément en barriques. L'ensemble du processus de fermentation alcoolique et l'élevage s'étendent sur plus de 12 mois sur lies fines avec "batonnage" régulier. Ceux-ci favorisent l'intensification aromatique et gustative. Par la suite, les lies sont filtrées et l'assemblage se fait en cuve en acier inoxydable à 12°C pour harmoniser le style du vin. Deux ans après la vendange, le vin est enfin mis en bouteille au printemps où il termine son élevage pendant 6 mois.

Description organoleptique Couleur jaune d'or intense. Nez de laurier, de fruits jaunes mûrs, d'agrumes, de fleurs blanches, d'abricots secs, de miel d'acacia, et notes d'encens. Bouche chaleureuse, sapide, élégante, persistante. Vin complexe, puissant, gastronomique, ce vin constitue une surprise extraordinaire de la région du Lac de Garde.

Vol. 13%.

Accords mets et vins recommandés Accompagne parfaitement les viandes rouges, les champignons et une cuisine savoureuse. Essayez-le avec des fromages épicés et grillés, semi-assaisonnés ou assaisonnés.

Température de service 10°C - 12°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA