

BONOMO SEXAGINTA CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed eventuali uvaggi minori.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nel Comune di Sommacampagna 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 Le uve vengono raccolte secondo le diverse maturazioni tra il mese di settembre e la metà di ottobre.

Vinificazione Il mosto delle uve raccolte separatamente viene decantato e successivamente fermentato in piccole botti. L'intero processo di fermentazione alcolica e il successivo affinamento che si estende per oltre 12 mesi, avviene in presenza di lisi del lievito (fecce fini) e regolari "batonnage". Questi favoriscono l'intensificazione aromatica e gustativa. A seguire, la separazione dalle fecce e il successivo assemblaggio in serbatoio inox a 12°C di temperatura armonizza la carica sensoriale delle uve. A due anni dalla vendemmia, in primavera il vino viene messo in bottiglia dove riposa per altri 6 mesi.

Descrizione organolettica Giallo oro intenso. Al naso avvolgente note di alloro e nespole, frutta gialla matura, agrumi, fiori bianchi, albicocche essiccate, miele d'acacia, cenni di incenso. Al palato asciutto, caldo, sapido, elegante, sinuoso e persistente. Rimanda immediatamente ai sentori olfattivi con sensazioni decise che non lasciano spazio ai consumatori insicuri. Un vino che ricorda i vini più complessi d'oltreoceano, una straordinaria sorpresa del territorio del Lago di Garda.

Vol. 13%.

Abbinamento consigliato Un palato complesso che accompagna perfettamente carni rosse, funghi e cucina dai sapori forti. Da provare con cucina messicana, libanese, alla griglia e formaggi semi stagionati o stagionati. Festivo con un piatto di ostriche.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.



750 ml 1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA