

# CÀ DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten** Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Die Rebstöcke dieses Weinberg, der sich in der Gemeinde Sommcampagna, südöstlich des Gardasees, befindet sind über 30 Jahre alt.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. und.

**Reberziehung** Guyot.

**Ernte** Zwischen September und Oktober.

**Vinifizierung** Kaltmazeration und sanfte Pressung. Vergärung und Reifung auf der Hefe in Stahl- und Zementfässern von Oktober bis Mai für die Garganega-Traube. Nach der Assamblage wird der Wein abgefüllt und reift dann noch 6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

**Sensorische Beschreibung** Die Farbe ist intensiv strohgelb mit zarten goldenen Reflexen. Schon der Duft vermittelt Intensität und Komplexität, untermalt von einem Duft der an Kamillenblüten und weiße Blüten erinnert. Hinzu gesellen sich Fruchtaromen von reifen Äpfeln, Litschi, Birnen, Aprikosen, gelben Pfirsichen und Mango. Ein Hauch von Ingwer und Mineralität rundet die Aromenvielfalt ab. Im Mund entfalten sich diese Aromen harmonisch und enden in einem langen Finale. Ein Wein mit großem Potenzial, der nach einer längeren Reifezeit noch mehr seine kraftvolle Eleganz zeigt und Trinkfreude bereitet.

**Alkohol** 13%.

**Harmonie mit Speisen** Der Wein harmoniert sehr gut mit Fischgerichten, weißem Fleisch, italienischen Antipasti, Pasta-Gerichten, aber auch zu einer französischen, vegetarischen und asiatischen Küche. Besonders ansprechend begleitet der Wein eine herbstliche Pilzküche.

**Serviertemperatur** 10°C - 12°C.



MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA