

# SCIÀNCO SPUMANTE BRUT CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Rebsorten** Garganega, Tocai Friulano, Trebbiano Toscano, Cortese und Chardonnay.

**Lage und Charakteristik der Weinberge** Die Weinberge befinden sich in Cuztoza, eine kleine Fraktion in der Gemeinde Sommacampagna, südöstlich des Gardasees.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit** Die Weinberge befindet sich auf einer Höhe von 100 bis 150 Meter ü.d.M. auf Moränenhügeln aus kalk- und ton- und kieselhaltigen Böden.

**Reberziehung** Guyot.

**Ernte** Ende August bis in die ersten Tage im September.

**Vinifizierung** Sanfte weiße Pressung und Vergärung in Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Es folgt die Versetzung im Druckkessel.

**Sensorische Beschreibung** Die strohgelbe Farbe zeigt goldene Reflexe und eine feine Perlage. Der Duft ist erlesen, mit blumigen und fruchtigen Noten die an Weißdorn, Zitrusfrüchte, Pfirsich, grünen Apfel und Birne erinnern. Am Gaumen wiederholt sich dieses Aromenspiel, begleitet von einem Touch Aprikose und weißen Blüten. Langer, sehr harmonischer Nachhall.

**Alkohol** 12,5%.

**Harmonie mit Speisen** Ein exzellenter Aperitif, aber auch ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Antipasti mit Wurst- und Käsesorten.

**Serviertemperatur** 6°C - 8°C.



MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA