

Custoza

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo bianco fresco, secco e lievemente aromatico proviene dai soleggiati vigneti a Sud-Est del Lago di Garda. Da questo terroir vitivinicolo altamente vocato, insieme all'uvaggio di cinque vitigni autoctoni sapientemente selezionati, nasce un vino dalla **raffinata struttura** e dalla sorprendente complessità, con un inconfondibile aroma che ne esalta il sapore delicato.

[**TIPOLOGIA**] Bianco secco D.O.C leggermente aromatico.

[**VITIGNI**] Trebbiano, Garganega, Cortese, Riesling, Malvasia.

[**ZONA DI PRODUZIONE**] Colline di Custoza circondate da terreni collinari rossi e bruni, calcarei su detriti. Il sistema di allevamento è il Guyot.

[**TECNICA DI PRODUZIONE**] Le uve vengono raccolte a mano tra la fine di Agosto ed i primi giorni di Settembre e sottoposte a pressatura soffice. Dopo un breve contatto con le bucce, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene poi affinato per un breve periodo, sempre in acciaio.

[**NOTE ORGANOLETTICHE**] Questo vino dal colore giallo paglierino con venature verdoline presenta un bouquet complesso, ampio e deciso. Si colgono dapprima note di fiori di mandorlo e ciliegio, aca-
cia; poi mela Golden, pesca bianca, mandorla fresca, con un sottofondo minerale ed un finale fresco e sec-

co. L'assaggio riporta una perfetta e stratificata aromaticità, mentre l'acidità richiama note di agrumi, in particolare cedro e pompelmo. Il finale denota una **gradevole sapidità** e lascia la bocca pulita. Vol. Alc. 12%.

[**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**] Ideale come aperitivo o, in alternativa, come accompagnamento ad antipasti, risotti e minestre e secondi piatti di pesce, in particolare lavarello al burro, seppioline ai ferri, tinca e sogliola al vino bianco. Servire a 10°C.



750 ml