

# Custoza

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dieser erfrischende, delikate fruchtige und trockene Weißwein kommt aus sonnigen Süd-Ost-Lagen des Gardasees. Diese ideale Umgebung und die fünf sorgfältig ausgewählten einheimischen Rebsorten verleihen ihm **eine erlesene Struktur und überraschende Komplexität**, mit unverwechselbaren Aromen, die den Geschmack verstärken.

[ **QUALITÄTSSTUFE** ] Trockener, leichter aromatischer Weißwein mit der Ursprungsbezeichnung D.O.C.

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

[ **WEINBAUGEBIET** ] Die sanfte Hügellandschaft von Custoza ist von Schwemmland und eisenhaltigen Böden umgeben. Die Reben für diesen Wein wachsen auf kalthaltigen steinigen Böden. Die Reberziehung erfolgt nach dem System Guyot.

[ **VINIFIKATION** ] Die Trauben werden von Ende August bis Anfang September von Hand gelesen und anschließend sanft gepresst. Nach nur kurzem Kontakt mit den Trebern gärt der Most temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Nach der Gärung reift der Wein für eine kurze Zeit im Stahltank.

[ **DEGUSTATIONSNOTIZIEN** ] Dieser zart goldgelbe Wein mit grünen Reflexen hat ein komplexes, ausgeglichenes Bukett. Düfte von Mandel-

Kirsch- und Akazienblüten, Golden Delicious, weißen Pfirsichen und frischen Mandeln vereinigen sich vor einem mineralischen Hintergrund und einem frischen, trockenen Abgang. Am Gaumen erlebt man eine perfekte Struktur der Aromen beginnend mit Citrustönen über Zedernholznoten bis hin zur Grapefruit, mit einem würzigen Schlussakkord. Alkoholgehalt 12% Vol.

[ **SPEISEEMPFEHLUNG** ] Dieser Wein eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu Vorspeisen, Risotto, Suppen und Fischgerichten, insbesondere Fellchen nach Müllerinnen Art, gegrillten Tintenfischen, Schleien oder Seezungen in Weißweinsauce. Serviertemperatur: 10°C.



750 ml

