Custoza DOC



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Cortese, Trebbiano, Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE

Uve coltivate nella zona collinare DOC situata a sud del Lago di Garda nella provincia di Verona.

TERRENI

In prevalenza terreni collinare, a sud del lago di Garda, di origine morenica e argillosi, alternate a zone pianeggianti caratterizzate da terreni alluvionali e calcarei.

RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Intenso al naso con note floreali a fruttate e leggermente vinoso.

GUSTO

In bocca il giusto equilibrio tra acidità a mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)