

## 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)

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