

CUSTOZA

DOC



Vitigni

Garganega, Trebbianello, Chardonnay

Metodo di produzione

La vendemmia solitamente avviene tra la metà Settembre e l'inizio Ottobre a seconda dell'epoca di maturazione di ogni varietà.

All'arrivo in cantina le uve vengono diraspate e pigiate. Segue raffreddamento del mosto. Segue poi pressatura soffice e illimpidimento mosto.

A seguire avviene la fermentazione a bassa temperatura.

Il vino rimane sui propri lieviti per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore giallo con riflessi verdi paglierino.

Al naso fruttato, lievemente aromatico.

Al palato asciutto sapido, piacevolmente armonico.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a pasta, spaghetti al pomodoro, pesce al forno o grigliato.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Titolo alcolometrico

12,50% vol.