



CUSTOZZA DOC

AREA DI PRODUZIONE

Zona sud/est del Lago di Garda

VITIGNO

Trebbiano, Garganega, Cortese, Riesling, Malvasia

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta comincia tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre. La vinificazione è volta a mettere in evidenza il ricco bouquet di queste uve. Comincia con una macerazione a freddo, leggera pressatura, terminando con la fermentazione a temperatura controllata.

COLORE

Dal colore giallo paglierino con leggere velature verdi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso note fresche di frutta e fiori. Si presenta come un vino secco, ben strutturato e con una buona acidità. Al palato ritroviamo le note floreali e fruttate del palato arricchite da note erbacee.

ALCOOL

12,5%

CONSIGLIO DI SERVIZIO

8 - 10°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un vino bianco adatto ad ogni momento. Ideale come aperitivo, si sposa a risotti e piatti di pesce, ma anche a verdure grigliate.