



Custoza DOC

VINI BIANCHI



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Uve: Da uve bianche Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega e altre uve.
Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine morenica, presenta tipici depositi sassosi.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco delle singole uve, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), unione dei risultati delle vinificazioni delle singole uve, conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco e morbido, fruttato, e fragrante, aroma che ricorda un cocktail di profumi.

Colore: Giallo paglierino leggero.

Profumo: Tipico, intenso, leggermente aromatico, con sentore di frutta fresca.

Sapore: Morbido, delicato, di giusto corpo, leggermente mosso.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da aperitivi, accompagna egregiamente antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche; gradevole anche a fine pasto con biscotti e dessert.

DATI TECNICI:

Acidità totale: 5,60 g/l

Zucchero: 7 g/l

SO2 totale: 108 mg/l

SO2 libera: 31 mg/l

Estratto secco netto: 23,3 g/l

Acidità volatile: 0,22 g/l