

# Custoza

## DOC



**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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
7.00 g/l	5.60 g/l	0.28 g/l	92 g/l	28 g/l	23.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

INFO@LENOTTI.COM