

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata



Uvaggio Garganega, Trebbianello, Trebbiano Toscano

Vigneto Il sistema di allevamento è a Guyot. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Le uve di Trebbianello, di Trebbiano toscano e di Garganega vengono raccolte separatamente a seconda dell'epoca di maturazione. La fermentazione dei mosti, sempre tenuti separati, avviene in serbatoi di acciaio inox e con l'ausilio di lieviti selezionati.

Affinamento Il vino viene conservato sui propri lieviti per circa 4 mesi, e commercializzato dopo circa 1 mese di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche Note organolettiche: si evidenziano note di fiori bianchi e frutta matura. L'unione di più vitigni esalta il gusto e l'aroma dei singoli sentori varietali. Il risultato è un vino di colore giallo paglierino, singolare nella sua complessità olfattiva. In bocca è molto sapido, di buona struttura e di ottima bevibilità con una fresca e piacevole acidità.

Abbinamenti Abbinamenti: vino strutturato, piacevole all'aperitivo, perfetto con antipasti e piatti elaborati di pesce come i risotti di mare. Si abbina bene ai piatti di carne bianca anche grigliata.

Temperatura di servizio 10-12 °C

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

Grape varieties	Garganega, Trebbianello, Trebbiano toscano	Rebsorten	Garganega, Trebbianello, Trebbiano toscano
Vineyard	The training system is by Guyot. The density of vine stocks is 4400 vines per hectare and the production is of about 2 kg per plant. The soil is mainly morainic, situated to the south of Garda Lake. The vines enjoy a North-South exposition. The harvest takes place exclusively by hand.	Weinberg	Erziehungssystem Guyot. Pflanzendichte von 4400 Stöcken pro Hektar mit einer Produktion von ca. 2 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, mit nach Nord-Süd ausgerichteten Rebzeilen. Die Weinlese erfolgt von Hand.
Vinification	Trebbianello, Garganega and Trebbiano toscano grapes are harvested separately according to their optimal ripening period. Vinification takes place separately in stainless steel tanks at a controlled temperature with selected wine yeasts.	Weinherstellung	Die Trauben Trebbianello, Trebbiano toscano und Garganega werden je nach Reifegrad einzeln gesammelt. Die Mostgärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und mit Hilfe von ausgesuchten Hefen in Edelstahlbehältern.
Refinement	Each wine is kept on its own yeasts for about four months until the moment of assembly in steel tanks. The wine is ready to drink after a month of refinement in the bottle.	Ausbau	Jeder Wein wird getrennt für ca. 4 Monate bis zum Moment des "assemblaggio" des Verschnitts auf eigener Hefe gelagert und kommt ungefähr einen Monat nach Ausbau in Flaschen in den Handel.
Organoleptic aspects	On the nose a fragrance of white flowers and ripe peaches. The union of more than one kind of grape exalts the taste and the aroma of its complex varietal aromas. The result is a straw yellow wine with golden hues, marked by a great complexity, pleasant sapidity and structure. We can note a very pleasant and refreshing acidity.	Organoleptische Merkmale	Es zeigen sich Noten von Blumen und reifen Obst. Die Verbindung von mehreren Rebsorten betonen den Geschmack und den Aroma der einzelnen Eindrücke. Das Ergebnis ist ein strohgelber goldener Wein, einzig in seiner Duftkomplexität. Im Mund mit viel Geschmack, guter Struktur und von bester Trinkbarkeit.
Food matching	It's a structured wine ideal with fish starters and sea food risotto. Also matches well with grilled white meats.	Serviervorschlag	Strukturierter Wein, angenehm als Aperitif, perfekt zu Antipasti und Fischgerichten wie Risotto mit Meeresfrüchten. Kombiniert sich gut zu weißem und zu gegrilltem Fleisch.
Serving temperature	10-12 °C	Trinktemperatur	10-12 °C