

**Tipologia:**

Custoza DOC Superiore

**Uvaggio:**

Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Riesling

**Vigneto:**

Le uve utilizzate per produrre questo vino sono allevate a pergola e guyot, con una produzione di circa 3,5 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del lago di Garda.

**Vendemmia:**

A mano, a seconda della maturazione delle diverse varietà, tra la fine di Agosto e la fine di Ottobre.

**Vinificazione:**

Le uve vengono sottoposte ad una diraspatura e pressatura soffice. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene poi inoculato con lieviti selezionati in recipienti di acciaio inox.

**Maturazione:**

Per almeno 12 mesi a contatto con i lieviti, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e fusti di grandi dimensioni di secondo e terzo passaggio.

**Note organolettiche:**

L'unione di più vitigni esalta il gusto e l'aroma dei singoli sentori varietali. Il risultato è un vino di colore giallo paglierino, complesso al naso, dove spiccano aromi fruttati, floreali e balsamici coadiuvati da note calde di orzo tostato dovute al legno. In bocca è molto sapido, di buona struttura e di ottima persistenza.

**Abbinamenti:**

Ottimo con le crudità di pesce, con i primi

piatti della tradizione mediterranea e con il coniglio.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 10-12° C

