

cantina

ronca



**Tipologia:**

Custoza Superiore DOC

**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, per la Garganega vi sono 2 raccolti ed un appassimento direttamente in vigna.

**Vinificazione:**

Le uve vengono lavorate tutte separatamente, sottoposte ad una diraspatura e pressatura soffice. Dopo la decantazione statica a freddo, il mosto viene inoculato con lieviti selezionati in recipienti di acciaio inox e fermentato con controllo della temperatura, per una miglior estrazione dei profumi.

**Maturazione:**

Per almeno 12 mesi a contatto con i lieviti in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per Trebbiano, Tocai e Riesling, mentre la Garganega per lo stesso tempo Matura e si affina in tonneaux di rovere francese 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 dorato, estremamente complesso al naso, dove spiccano note mediterranee di frutti ed erbe, coadiuvati da note calde di orzo tostato dovute al legno. In bocca è molto sapido, di buona struttura e di ottima persistenza. Ci piace definirlo "il nostro rosso vestito di bianco".

**Abbinamenti:**

Ottimo con abbinamenti forti, come la selvaggina sia a polpa bianca che a polpa rossa, formaggi erborinati e pesci affumicati.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 12°- 14° C



cantina

ronca



### **Tipology**

Custoza Superiore DOC

### **Grape varieties**

Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Riesling.

### **Vineyard**

The training system is by Guyot and pergola, the production is about 3,5kg per plant. The soil is mainly Morainic, situated to the South of the Lake Garda.

### **Grape harvest**

By hand, depending on the ripeness of the different varieties, between the end of August and the end of October, Garganega there are 2 harvests, one of which requires a preventive drying directly in the vineyard.

### **Vinification**

The grapes are all processed separately, subjected to de-stemming and soft pressing. After cold static decantation, the must come inoculated with selected yeasts in containers stainless steel and fermented with temperature control, for a better extraction of perfumes.

### **Refinement**

For at least 12 months in contact with the yeasts in tanks of stainless steel at controlled temperature for Trebbiano, Tocai and Riesling, while the Garganega for the same time It matures and ages in French oak tonneaux second and third use.

### **Organoleptic aspects**

The union of several grape varieties enhances the taste and the aroma of the individual varietal hints. The result it is a golden yellow wine, extremely complex on the nose, where they stand out Mediterranean notes of fruits and herbs, assisted from warm notes of roasted barley due to wood. In the mouth it is very savory, good structure and excellent persistence.

We like to call it "our red dressed in white".

### **Food matching**

Excellent with strong combinations, such as game meat, white and red pulp too, blue cheeses and smoked fish.

### **Serving temperature**

12° - 14° C