

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

VITIGNI

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre, Trebbianello e Chardonnay.

Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano e Cortese. Prima decade di Ottobre, Garganega.

Resa: 110 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Criomacerazione delle uve per 48 ore, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

Affinamento in acciaio minimo 5

mesi. Conservazione in serbatoi inox

termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso con sentori di fiori di acacia e tiglio che accompagnano un finale di banana, pesca e albicocca

Sapore: evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 21 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo da abbinare a risotti e tortellini.

Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata. Si accosta bene anche a fritti di pesce e verdure.

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello and Chardonnay

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony.

Altitude: 140-160 m/above sea level

Harvest: first ten days of September, Trebbianello and Chardonnay. Third ten

days of September, Trebbiano Toscano and Cortese. First ten days of October, Garganega.

Yield: 110 q.li/Ha

VINIFICATION

Cold maceration of grapes for 48 hours, separation skin/must, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Minimum 5 refinement in steel months.

Conservation in thermo conditioned steel

tanks. Bottled in sterile line with Cork vacuuming system.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow

Bouquet: intense with hints of acacia and linden flowers that accompany a final banana, peach and apricot aroma

Taste: evident sensations of ripe fruit, soft with a good balance of acidity

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 21 g/l

Reducer sugars: 5,5 g/l

Total acidity: 5,2 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Great with Risotti and Tortellini. Lake or sea fish dishes as main course. Great also to fried fish and vegetables.

Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig.

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade September, Trebbianello und Chardonnay. Dritte Dekade

September, Trebbiano Toscano und Cortese. Erste Dekade Oktober, Garganega.

Trauben: 110 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Kaltmazieration der Trauben für 48 Stunden, trennung Schalen/Traubenmost, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C).

Mindestens 5 Veredelungen in Stahl Monate.

Dauer der Mazeration: 25 Tage circa.

Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb

Bukett: intensiv, mit Noten von Akazien- und Linden Blüten, und Endnoten von Banane, Pfirsich und Apriko

Geschmack: reife Früchte, samtig mit ausgewogene Säure

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 21 g/l

Restsüsse: 5,5 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Risotto und Tortellini. Als

Hauptspeise Begleitung zu See- und Meeres-Fish. Gute Begleitung zu Fish oder Gemüse Frittüre.

Serviertemperatur: Temperatur 10-12°C



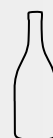
Garganega,
Trebbiano Toscano,
Trebbianello,
Chardonnay



10-12°C



13% vol



750 ml