

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello

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

Resa: 120 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Profumo: fresco, con sentori di banana, pesca e agrumi

Sapore: morbido, piacevolmente fruttato, bella acidità

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% vol

Estratto secco netto: 18,5 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce.

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

VINEYARD

Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

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

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

Harvest: first ten days of September, Trebbianello. Third ten days of September, Trebbiano Toscano. First ten days of October, Garganega.

Yield: 120 q.li/Ha

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation with controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense straw yellow

Bouquet: delicate and fragrant with hints of blackberries and cherries

Taste: slightly spicy, with smooth sensations of red fruits

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12,5% vol

Net dry extract: 18,5 g/l

Reducer sugars: 5 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90-110 mg/l

FOOD MATCHING

It matches well with starters, delicate, light dishes and especially fish.

Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Rebsorten: Garganega, Trebbiano Toscano und Trebbianello

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 Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano. Erste Dekade Oktober Garganega.

Trauben: 120 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Weiche Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb

Bukett: frisch und fruchtig, erinnert an Banane, Pfirsich und Zitrusfrüchte

Geschmack: weich, fruchtig und delikate

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5% vol

Trocken Extrakt: 18,5 g/l

Restsüsse: 5 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Vorspeisen, leichte und delikate Gerichte ins besondere zu Fisch.

Serviertemperatur: Temperatur 10-12°C

