



CUSTOZA DOC

Rebsorten: Garganega, Trebbiano, Tocai, Cortese

Anbaugebiet: die Moränenhügel des Gardasees, Provinz Verona.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 4,8

Gesamtsäure: g/l 5,8

IM WEINBERG

Bodentyp: Moränenhügel.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 130 dz / ha

Erziehungssystem: überwiegend Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Weißweinbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Reifung inahltanks.

AM TISCH

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

In der Nase: mediterrane Kräuternoten, Apfel und weißfleischige Früchte mit einem angenehmen mineralischen Hauch und weißen Blüten.

Am Gaumen: frisch, würzig, fruchtig mit einem angenehmen Mandelabgang.

Speiseempfehlungen: mit Gemüse und weißem Fleisch gefüllte Pasta, Valeggio-Tortellini, Seefisch, leichte Meeresfrüchtegerichte, Frischkäse, weißes Fleisch und Pasta mit Geflügelragù.

SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

EMPFOHLENES GLAS

BREITES TULPENGLAS