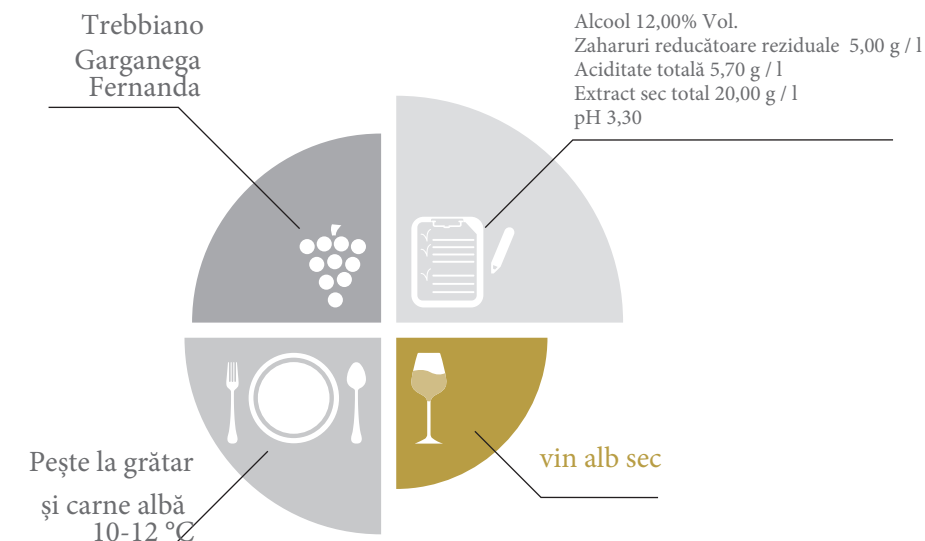


# CUSTOZA

## DOC



*Spre sudul lacului Garda se cultivă mai multe soiuri de struguri albi, printre care Trebbiano, Chardonnay, Garganega, Friulano, Malvasia, Riesling Italico și Cortese. Acești struguri, folosiți cu grijă, dau naștere la Custoza, un vin sec savurat încă din secolul al XVI-lea în zona apropiată de lac.*

### VIIILE

Locație: zona Custoza DOC.  
Altitudine: 100-250 metri deasupra nivelului mării.  
Tipul solului: origine morenică glaciară.  
Sistem de susținere: pergola unilaterală.  
Vârsta viței de vie : 15-25 ani.  
Muguri pe vița de vie: 8-20  
Densitate: 3.000-4.000 plante pe hectar.  
Randament pe hectar: 100 hl

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: în a doua decadă a lunii septembrie, exclusiv manual.  
Vinificație: zdrobire și deziorchinare urmate de presare blândă. Fermentare fără piele la temperatura de 16 °C. Conservare în rezervoare de inox. Stabilizare: proteică și stabilizare tartrică la rece.

### NOTE DE DEGUSTARE

Culoare: galben pai cu reflexe verzui.  
Buket: proaspăt, de flori albe, ușor aromat.  
Gust: savuros, delicat, corp mediu.



VIVALDI