



CUSTOZA DOC

Mai multe soiuri de struguri albi sunt cultivate în zona de la sud de Lacul Garda: se remarcă soiurile Trebbiano Toscano, Chardonnay, Garganega, Tocai Friulano, Malvasia, Riesling Italico și Cortese. Amestecați cu înțelepciune într-un asamblaj perfect, din acești struguri ia naștere Custoza, un vin sec care a fost apreciat în zona Garda încă din secolul al XVI-lea.

Culoare: galben pai cu reflexe verzui.

Aromă: flori albe proaspete, ușor aromate.

Gust: savuros, delicat, cu corp mediu.

VIIILE

Situate la sud-est de Lacul Garda, la o altitudine cuprinsă între 50 și 100 de metri deasupra nivelului mării. Tipul solului: glaciari de origine morenică. Sistem de susținere: pergolă pe o singură parte și în rânduri. Vârsta viței de vie: de la 15 la 25 de ani. Încărcarea mugurilor pe butaș: de la 8 la 20. Densitatea plantării: 3.000 / 4.000 butași la hectar. Randament pe hectar: 100 hl.

ASOCIERI CULINARE

Pește la grătar și carne albă; excelent ca aperitiv.

VINTAGE 2019

Recolta din 2019 a început cu aproximativ zece zile mai târziu decât în anii precedenți și cu volume reduse cu 15-20% față de 2018. După ani cu temperaturi ridicate în faza finală de maturare, în care acumularea de zahăr a fost privilegiată față de cea aromatică, în cele din urmă 2019 a fost un an în care temperaturile mai reduse, combinate cu variațiile de la zi la noapte, au permis o acumulare excelentă de substanțe colorante și o aciditate bună. În ciuda ploilor abundente din luna mai, strugurii au fost sănătoși și răsfirați pe ciorchine, prin urmare deosebit de adecvați pentru appassimento. Vinurile din 2019 revelează foarte bine caracteristicile teritoriale de longevitate și prospețime.



SOIURI:

40% Trebbiano

40% Garganega

20% Fernanda



STIL:
vin alb sec



STICLA:
750 ml



TEMPERATURA
DE SERVIRE:
10° | 12° C



ALCOOL
12,00% vol

PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recoltare: zece zile din mijlocul lui septembrie, cules exclusiv manual. Vinificație: Zdrobirea strugurilor cu dezciorchinare, urmată de o presare ușoară în prese pneumatice. Fermentare fără piețițe la temperatură controlată de 14-16 °C apoi păstrare în rezervoare de inox. Stabilizare proteică.