



BIANCO

DI CUSTOZA

denominazione di origine controllata

Si presenta con un colore: giallo paglierino.

Sapore: delicato, sapido e con una buona lunghezza.

Abbinamento: antipasti e piatti a base di pesce

Profumo: intenso con note aromatiche.

Alcol: 12,50% Vol.

Zuccheri: 2 %

Acidità: 5,5 %

Origine: vigneti morenici collinari a sud del lago di Garda

Uve: Garganega 30%, Trebbiano 20%, Fernanda 30%, Trebbianello 5%, Malvasia 10%, Manzoni 5%.

Vendemmia: raccolta esclusivamente a mano generalmente nella seconda metà del mese di settembre preferibilmente negli orari più freschi per mantenere integra la fragranza della bacca.

Vinificazione: dopo una pressatura soffice avviene una decantazione statica e successivamente una fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura controllata non superiore ai 12°C per preservare i profumi delle varietà più aromatiche.

Affinamento: dopo una parziale pulizia il vino rimane in cisterne di acciaio a contatto con la feccia più nobile per circa 5 mesi.

