

CUSTOZA



REGIONE	Veneto
APPELLATIVO	Doc (Denominazione di origine controllata)
UVE	Trebbiano, Garganega, Tocai, Riesling.
VIGNETI	Vigneti di media collina nella zona del Custoza.
RACCOLTA	Seconda metà di settembre. Vendemmia manuale.
VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.
ANALISI	Alcol 12% Acidità totale 6 gr/lit Residuo zuccherino 4/5 gr/lit Estratto Secco 20/21 gr/lit
CARATTERISTICHE	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, leggermente aromatico, fruttato.
MATURAZIONE	In vasche di acciaio.
ABBINAMENTI	Vino bianco secco, ottimo come aperitivo. Si abbina con gli antipasti, piatti a base di pesce (sia alla griglia che bollito), menù estivi, paste fredde. Ottimo anche con carni bianche di pollo, torte salate di verdure. Va servito fresco 7/8°C.
ANNATA	Vino da bersi giovane e in ogni caso non oltre i 2 anni dalla vendemmia.