



CUSTOZA DOC

Nella zona a sud del Lago di Garda sono coltivati diversi vitigni a bacca bianca tra i quali si distinguono Trebbiano toscano, Chardonnay, Garganega, Tocai friulano, Malvasia, Riesling italico e Cortese. Queste uve, dosate con sapienza, danno origine al Custoza, vino secco apprezzato fin dal Cinquecento nella zona gardesana.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.
Profumo: fresco di fiori bianchi, leggermente aromatico.
Sapore: sapido, delicato e di giusto corpo.

IL VIGNETO

Situato nell'entroterra, a sud-est del Lago di Garda all'altitudine compresa tra 50 e 100 metri s.l.m. Tipo di terreno: origine glaciale morenico. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 20. Densità di impianto: 3.000/4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

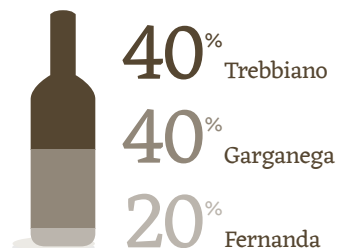
Pesce alla griglia e carni bianche; ottimo come aperitivo.

ANNATA 2019

La vendemmia 2019 è iniziata una decina di giorni più tardi rispetto alle annate precedenti e con volumi ridotti del 15-20% rispetto al 2018. Dopo anni di grande caldo nella fase di maturazione finale, in cui veniva privilegiato l'accumulo zuccherino rispetto a quello aromatico, abbiamo avuto, finalmente, un'annata in cui le basse temperature, unite alle escursioni termiche elevate, hanno consentito un ottimo accumulo di sostanze coloranti e una buona acidità. Nonostante le abbondanti piogge del mese di maggio, le uve sono risultate sane e spargole, particolarmente adatte, quindi, all'appassimento. I vini denotano espressioni più territoriali, di maggior longevità e freschezza.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino bianco secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

10° | 12° C



GRADO ALCOLICO

12,00% vol