

## Custoza DOC Superiore

---



**Regione.** Custoza, Verona, Veneto.



**Uve.** Prevalentemente da uve Garganega, Cortese e Trebbiano coltivate nella zona di Custoza su colline di origine morenica con terreno calcareo, argilloso e ghiaioso.



**Vinificazione.** Macerazione prefermentativa a freddo, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. A seguire, affinamento in acciaio sui propri lieviti per 4-5 mesi circa.



**Note gustative.** Vino bianco secco. Colore giallo paglierino intenso con eleganti riflessi dorati. Profumo etereo leggermente aromatico con note floreali, di frutta esotica e mandorle tostate. Al naso presenta grande intensità e complessità olfattiva. Gusto fresco, sapido e minerale con ottima persistenza e finezza.



**Analisi.** Alcol 13% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l.



**Gastronomia.** Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi teneri e piatti vegetariani. Ottimo anche con carni bianche e la cucina asiatica. Servire fresco ad una temperatura di 10°C.



**Bottiglia.** "Tortuga" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

