

gorgo

*...la terra ...la tradizione
...l'innovazione*

Custoza D.O.C

E' un vino bianco secco dall'uvaggio complesso, al quale i diversi vitigni apportano ciascuno una propria caratterizzazione: il Trebbiano Toscano (o Castelli Romani) fornisce la vigoria e la stoffa del corpo, la Cortese (o Bianca Fernanda) il sapore asciutto, armonico e fresco, la Garganega insieme a Tocai Friulano, Malvasia ed altri, la gradevolezza e aromaticità dei profumi. L'interpretazione del disciplinare compiuta dall'azienda offre un vino agile, fresco, dal corpo di tutto rispetto.

Vitigni: Trebbiano toscano, Garganega, Cortese, Tocai friulano.

Coltivazione e resa: Archetto - 130q/ha

Vinificazione: Breve macerazione sulle bucce per qualche ora, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 4 mesi in vasche d'acciaio.

Colore: Giallo paglierino chiaro.

Profumo: Leggermente fruttato (pera), vinoso.

Sapore: Morbido, sapido, di giusto corpo, con tipico finale leggermente amarognolo.

Grad. alcolica: 12% vol

Abbinamenti: Vino da aperitivo, per antipasti leggerie minestre delicate.

Servire a 10°C

