

gorgo

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

Spumante Brut Perlato

Ben si presta il Custoza alla preparazione di un vino spumante fresco con lievi sentori fruttati, perché, in alcune varietà dell'uvaggio che lo compongono (Tocai, Malvasia ed anche Cortese) l'aroma primario proprio delle uve risulta particolarmente accentuato.

La scelta aziendale è per la versione Brut, pulita e vivace.

Vitigni: Trebbiano toscano, Garganega, Cortese, Durello.

Coltivazione e resa: Gujot - 100q/ha

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

Affinamento: 4 mesi in vasche d'acciaio e successiva spumantizzazione (metodo "Charmat lungo").

Colore: Chiaro, brillante, perlage vivace e persistente.

Profumo: Fresco e lievemente fruttato, conserva l'aroma primario delle uve del Custoza e quello secondario della fermentazione.

Sapore: Secco, intenso ma delicato.

Grad. alcolica: 12% vol

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e fine pasto. Servire a 10°C

