

gorgo

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

Custoza D.O.C Podere San Michelin

Questa riserva di Custoza si presenta intensa e strutturata, ma nel tempo morbida e armoniosa, equilibrata anche nel tenore alcolico. Per la qualità finale del prodotto influiscono: i terreni del podere particolarmente sassosi e calcarei, la raccolta tardiva (2° o 3° decade di ottobre), la vinificazione più complessa con fermentazione termocondizionata.

Vitigni: Cortese, Tocai, Trebbiano toscano, Garganega.

Coltivazione e resa: Archetto - 100q/ha

Vinificazione: Dopo una vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce per almeno 20/25 ore a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti.

Profumo: Vinoso, leggermente aromatico ma persistente, note di frutta matura ed agrumi.

Sapore: Asciutto senza asperità, stoffa morbida, corposo con buona armonia finale.

Grad. alcolica: 12,5% vol

Abbinamenti: Risotti a base di verdure, pesci e molluschi crudi o alla griglia, secondi piatti delicati.

Servire a 10/11°C

