



Custoza

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Garganega, Fernanda, Trebbiano Toscano, Trebbianello

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 100 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: La vendemmia viene effettuata manualmente in cassette a partire dalla seconda settimana di settembre, seguendo la diversa epoca di maturazione dei diversi vigneti. L'ultimo vitigno a essere vendemmiato è la Garganega, a inizio ottobre.

Vinificazione: Le uve, subito dopo la raccolta, sono diraspate e pressate. Solo la Fernanda, per il suo carattere semi-aromatico, viene macerata per poche ore prima della pressatura. I mosti, chiarificati per decantazione statica, fermentano ad una temperatura di 16-17°C. Non viene eseguita la fermentazione malolattica e i lieviti, regolarmente riportati in sospensione, non vengono rimossi fino al momento in cui prende forma la cuvée definitiva.

Caratteristiche Organolettiche: Sinuoso nel bicchiere traspare il giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, leggermente aromatico al naso si apre generoso in bocca con grande equilibrio e sapidità. Eclettico dall'aperitivo, al pesce, alle carni bianche, dà il massimo con il Tortellino di Valeggio.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com