

CUSTOZA SPUMANTE

BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: 60% Garganega, 10% Trebbiano toscano, 15% Chardonnay, 15% Pinot bianco.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Custoza, piccola frazione di Sommacampagna situata a sud est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni: 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

Allevamento e densità d'impianto: Cordone speronato da 4000 a 4500 ceppi per ettaro. La resa è di 2 kg per ceppo.

Vendemmia: fine agosto, primi settembre.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica: vino bianco spumante secco.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: lievemente aromatico, floreale.

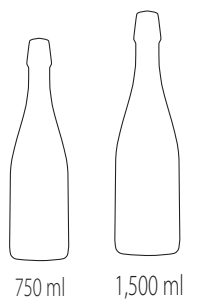
Sapore: vivace ma al contempo elegante, con un finale di piacevole morbidezza.

Vol. 12,50%

Acidità totale: 6,50 gr/lit

Temperatura di servizio: 9 - 10 °C

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ideale per l'intero pasto.





MONTE DEL FRATE
CUSTOZA SPUMANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BRUT