

CUSTOZA
DOC



Denominazione/Denomination/Bezeichnung:
CUSTOZA DOC

Tipo di vino/Wine type/Weinart:
BIANCO/WHITE/WEIßWEIN

Uve/Grapes/Trauben:
TOCAI FRIULANO, GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, CORTESE

Ubicazione dei vigneti/Vineyard location/Anbaugelände:
SOMMACAMPAGNA, CUSTOZA

Età media delle viti/Average age of vines/Durchschnittsalter der Reben:
15 - 20 ANNI/YEARS/JAHRE

Suolo/Soil type/Boden:
**MORENICO, ARGILLOSO-CALCREO/MORAINIC, CLAYEY-CALCAREOUS
MORÄNEN, LEHM- UND KALKBODEN**

Forma di allevamento/Training system/Form der Rebenerziehung:
**GUYOT, CORDONE SPERONATO/GUYOT, SPURRED CORDON
GUYOT, KORDON-ERZIEHUNG**

Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation/Malolaktische Gärung:
PARZIALMENTE SVOLTA/PARTIALLY PERFORMED/TEILWEISE DURCHGEFÜHRT

Gradazione/Alcoholic content/Alkoholgehalt:
12,5% VOL.

Affinamento/Maturation/Ausbau:
100% IN ACCIAIO/100% IN STEEL TANKS/100% IN STAHLTANKS

Colore/Color/Farbe:
GIALLO PAGLIERINO TENUO/DELICATE STRAW YELLOW/ZARTES STROHGELB

Profumo/Bouquet/Bukett:
**INTENSO CON SENTORI AROMATICI/INTENSE WITH AROMATIC HINTS
INTENSIV MIT AROMATISCHEN ANKLÄNGEN**

Sapore/Flavor/Geschmack:
**SAPIDO ED EQUILIBRATO, DI BUONA STRUTTURA/TASTY AND BALANCED WITH A GOOD STRUCTURE
WÜRZIG, AUSGEWOGEN, GUT STRUKTURIERT**

Età ottimale/Optimum age/Optimales Alter:
8 - 14 MESI/MONTHS/MONATE

Temperatura di servizio/Serving temperature/Serviertemperatur:
8°C

Accostamenti/Dining combinations/Servierempfehlung:
**APERITIVO, CROSTACEI, PASTA FRESCA RIPIENA, MINESTRE LEGGERE, MOLLUSCHI, PALOMBO, PESCI DELICATI
APERITIF, SHELLFISH, FRESH STUFFED PASTA, LIGHT SOUPS, MOLLUSKS, SMOOTH HOUND, DELICATE FISH
ALS APERTIF, ZU KRUSTENTIEREN, FRISCHEN, GEFÜLLTEN TEIGWAREN, LEICHTEN SUPPEN, MOLLUSKEN,
GLATTHAI, DELIKATEM FISCH**

