

Custoza

DOC



Alcool: 12% vol.

Area di produzione: Colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Uve: Da uve bianche Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega e altre uve.
Sistema di coltivazione: tradizionale a spalliera.

Composizione del suolo: Terreni di origine morenica, presenta tipici depositi sassosi.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco delle singole uve, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), unione dei risultati delle vinificazioni delle singole uve, conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco secco e morbido, fruttato, e fragrante, aroma che ricorda un cocktail di profumi.

Colore: Giallo paglierino leggero.

Profumo: Tipico, intenso, leggermente aromatico, con sentore di frutta fresca.

Sapore: Morbido, delicato, di giusto corpo, leggermente mosso.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino da aperitivi, accompagna egregiamente antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche; gradevole anche a fine pasto con biscotti e dessert.

| Zuccheri | Acidità Totale | Acidità Volatile | SO2 Totale | SO2 Libera | Estratto Secco |
|----------|----------------|------------------|------------|------------|----------------|
| 7.00 g/l | 5.60 g/l | 0.28 g/l | 92 g/l | 28 g/l | 23.0 g/l |

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM