

Custoza

DOC



Alkohol: 12% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Moränengelände mit typischen Steinablagerungen.

Weintrauben: Aus weissen Trauben: Trebbiano Toscano, Friulano , Garganega und anderen. Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spaliererziehung.

Boden: Moränischer Boden mit den typischen Steinablagerunge.

Weinbereitungssystem: Kurze Maischestandzeit. Die Gärung erfolgt unter einer kontrollierten Temperatur (15-16°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

Beschreibung: Trockener, geschmeidiger, fruchtiger und lieblicher Weißwein, mit einem Aroma, das angenehm nach reifen Früchten duftet, mit einem dezenten Muskatbukett.

Farbe: Leichtes Strohgelb.

Duft: Unser Custoza duftet angenehm nach reifen Früchten, mit einem dezenten Muskatbukett.

Geschmack: Geschmeidig, delikat, ausgewogen, leicht prickelnd.

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerung: In einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum aufbewahren. Er sollte jung getrunken werden.

Serviervorschlag: Ein Wein für entspannte Stunden, als Aperitif, als Begleiter zu einem kleinen Snack, zu Sushi und Fisch.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
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