

# CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**Vitigni** Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed eventuali uvaggi minori.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** Prodotto da uvelocate nei Comuni di Sona e Sommacampagna, situati a sud est del Lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

**Forma d'allevamento** Guyot.

**Vendemmia** Da inizio settembre alla prima decade di ottobre.

**Vinificazione** Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica** Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso intenso, fine, elegante con sentori di fiori bianchi, mela verde, pesca, albicocca, e frutti tropicali. Al palato asciutto, sapido, minerale e armonico. Ottimo l'equilibrio tra i sentori nasali e gustativi e la lunga sensazione retrolfattiva. Il calice che non può mancare a casa.

**Vol.** 12,5%.

**Abbinamento consigliato** Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti, pesce di lago.

**Temperatura di servizio** 10°C - 12°C.



375 ml 750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA