

CUSTOZA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNI

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello

Sistema di allevamento: doppia cortina

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre, Trebbianello. Terza decade di Settembre, Trebbiano Toscano. Prima decade di Ottobre, Garganega.

Resa: 120 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello

Training system: double curtain

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/s.l.m.

Harvest: first decade of September, Trebbianello. Third decade of September, Trebbianello Toscano. First decade of October, Garganega.

Yield: 120 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Garganega, Trebbiano Toscano und Trebbianello

Rebzüchtung: Doppelvorhang Erziehung

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 140-160 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Erste Dekade September Trebbianello Dritte Dekade September, Trebbiano Toscano. Erste Dekade Oktober Garganega.

Trauben: 120 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C)

Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.

VINIFICATION

Soft pressing, fermentation at controlled temperature (16-18°C).

Storage in temperature-controlled stainless steel tanks.

Bottling in a sterile line with vacuum sealing

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, temperaturkontrollierte Gärung (16–18 °C). Lagerung in temperaturgesteuerten Edelstahltanks.

Sterile Abfüllung unter Vakuumverschluss.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: fresco con sentori di banana e pesca

Sapore: morbido e piacevolmente fruttato bella acidità

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow

Parfum: fresh, with hints of banana and peach

Taste: smooth and pleasantly fruity, with good acidity

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: blasses Strohgelb

Bukett: frisch, mit Noten von Banane und Pfirsich

Geschmack: weich und angenehm fruchtig, mit schöner Säure

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol

Estratto secco netto: 18,5 g/l

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Acidità totale: 5,3 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12% vol

Net dry extract: 18,5 g/l

Reducer sugars: 5 g/l

Total acidity: 5,3 g/l

Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol

Trocken Extrakt: 18,5 g/l

Restsüsse: 5 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnarlo ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

FOOD MATCHING

Recommended with appetizers and delicate flavored dishes, especially fish.

Service notes: served at 10-12°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zu Vorspeisen und fein gewürzten Gerichten, besonders zu Fisch.

Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Garganega,
Trebbiano Toscano,
Trebbianello



10-12°C



12% vol



750 ml