

ACQUISTATO IL

2014 Custoza DOC





Un vino spensierato!

Nel nostro viaggio alla scoperta delle chicche enologiche mancava il Custoza e quanti ne abbiamo assaggiati prima di trovare quello giusto: il Custoza di Corte Sant'Arcadio!

Un classico bianco veneto, facile da bere e da capire, che si può abbinare veramente con tutto, e che lascerà piacevolmente soddisfatti i vostri commensali: ecco da cosa si può partire nel raccontare questo Custoza. In una vecchia corte risalente al 1897, sulle colline moreniche a circa tre chilometri dall'affascinante Lago di Garda, sorge questa bellissima Azienda di circa 15 ettari a vigneto, i cui terreni sono caratterizzati dalla presenza di sabbia, mista a limo e argilla. L'Azienda è da sempre caratterizzata da una ricerca maniacale, quasi ossessiva, della qualità, che viene ricercata sopra ogni cosa; inoltre i vini prodotti spiccano per schiettezza e genuinità, due caratteristiche ottenute soprattutto grazie ai trattamenti naturali utilizzati nella coltivazione della vite.

La Vigna

Terreno Terreno di natura morenica prevalentemente

ghiaioso e sabbioso

Esposizione Sud/est, 150 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 7.000/8.000 ceppi per ettaro

II Vino

Vino bianco fermo **Tipologia**

Provenienza Veneto

Garganega 25%, Trebbiano Toscano 25%, Tocai 15%, Cortese 20%, Malvasia 10% e live

Entro i prossimi due anni

Pinot bianco 5%

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 10-12°

Quando Berlo

Abbinamento Perfetto per gli aperitivi, piatti di pesce, risotti con condimenti di verdure

Vinificazione Le uve raccolte a mano dopo essere state pigiate e diraspate, vengono inserite nella pressa a tank chiuso; dopo 20 ore di

macerazione a freddo si estrae il mosto che fermenterà senza bucce a temperatura controllata di 18°; dopo vari travasi il

vino viene imbottigliato a fine Febbraio

Sensazioni Semplice, naso appena accennato di frutta, bocca equilibrata; tende leggermente al "morbido"