ACQUISTATO IL .....

Custoza DOP Ca' de Rocchi 2022 2022



Il bianco fresco capace di accompagnare tutto il pranzo

Con la sua bottiglia panciuta è difficile non notare questo interessante bianco proposto da Tinazzi. Si tratta di un Custoza DOP, un vino del lago di Garda, prodotto a partire da uve Garganega e Trebbiano, entrambe al 40%, con un 20% di Cortese. Un vino fatto per essere soprattutto piacevole e immediato. Uno di quei calici che possono tranquillamente essere proposti come aperitivo, prima di sedersi a tavola, certi che tutti i commensali decideranno di proseguire con lo stesso vino anche durante il pasto. Del resto questo è un vino che sulla tavola sa sempre come regalare delle soddisfazioni, specie se il menù prevede qualche piatto a base di pesce, eventualmente anche di lago, per chi ama gli abbinamenti territoriali. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli tenui, al naso si rivela intenso e fruttato, con una piacevole punta di aromaticità a renderlo ancora più intrigante. In bocca è ricco, armonico e gradevolmente fresco grazie alla sua naturale acidità naturale e a un'ottima sapidità.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 40%, Trebbiano Toscano 40%, Cortese 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C
Sensazioni	Colore: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli tenui. Profumo: Profumo intenso e fruttato, gradevolmente aromatico. Sapore: Intenso, armonico, accompagnato da un'ottima sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821