ACQUISTATO IL .....

Custoza DOC 2014



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

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 25%, Trebbiano Toscano 25%, Tocai 15%, Cortese 20%, Malvasia 10% e Pinot bianco 5%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
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"

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821