

BIANCO DI CUSTOZA

Traditionelle Weintrauben einer langen Tradition der Weinberge Moreniche bei Garda: Garganega, Tocai Friuliano, Bianca Fernanda (auch Cortese genannt) und Trebbiano Toscano, das heisst: reine Frische!

Bezeichnung

Bianco di Custoza D.O.C.

Weinreben

Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese nach der Tradition der von den Huegeln der Moreniche bei Garda.

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Mitte September. Die Herstellung erfolgt nach der Ruhezeit. Die Temperatur wird kontrolliert. Danach wird der Wein in Edelstahlfaessern reifen lassen um im Sommer abgefüllt zu werden.

Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit gruenlichen Reflexen, tropisches wohltuendes Aroma Frisch und fruchtig mit einer typischen tropischen Note. Gross in seiner Persoenlichkeit mit einem Geschmack nach frischen Fruechten im besonderen nach gelben Pfirsichen und Anannas.

Alkoholgehalt 12,2 %

Verkoestigung und Service

Als Aperetiv optimal! Begleiten Sie ihn mit Fischgerichten, Salz-oder Sueswasser. Er sollte in angemessenen kuehlen Orten gelagert warden. Servieren Sie mit einer Temperatur von 10 - 12°C.

