

## BIANCO DI CUSTOZA SUPERIORE

Die Weintrauben Garganega, Tocai Friuliano, Bianca Fernanda ( auch Cortese genannt ), gedeihen nach alter Tradition an den Hügeln der Moreniche bei Garda. Nach der Ruhezeit wird der Wein min. sechs Monate reifen lassen ( 'sur lie' ).



### Bezeichnung

Bianco di Custoza D.O.C. Superiore

### Weinreben

Garganega, Trebbiano, Tocai und Cortese nach alter Tradition.

### Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Mitte September. Die Herstellung erfolgt nach der Ruhezeit. Die Temperatur wird kontrolliert. Danach wird der Wein min. sechs Monate reifen lassen ( 'sur lie' ).

### Organische Eigenschaften

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, tropisches wohlthuendes Aroma Frisch und fruchtig mit einer typischen tropischen Note. Mild im Geschmack, anhaltend wuerzig.

**Alkoholgehalt** 12,90%

### Verkostung und Service

Er passt am Besten zu Pasta-Gerichten, Risotto und Salate aber auch zu gegrillten Fischgerichten. Er sollte in angemessenen kühlen Orten gelagert werden. Servieren Sie mit einer Temperatur von 13-14°C.

