

BIANCO DI CUSTOZA SUPERIORE

Uvas Garganega, Tocai Friulano, Bianca Fernanda (Cortese) y Trebbiano Toscano según la tradición de las colinas Moreniche del Garda. Después de la fermentación se cría por lo menos 6 meses "sur lie".



Denominación

Bianco di Custoza D.O.C. Superiore

Uvas

Garganega, Trebbiano, Tocai y Cortese según la tradición.

Técnica de vinificación

Uvas seleccionadas y vendimiadas a mano en la segunda mitad de septiembre, fermentación a temperatura controlada después de un breve tiempo en contacto con sus cáscaras. Se madura por lo menos seis meses con sus levaduras ("sur lie").

Características organolépticas

Color amarillo con reflejos dorados, perfumes de fruta fresca y tropical, muy aromático. Sabor suave y redondo, persistente.

Alcohol 12,90%vol

Maridaje y servicio

Vino que se acompaña a platos de pasta, arroces y verduras, pero también con pescados a la parrilla. Se sirve fresco a 13-14° C en amplias copas.

