



Terre
del Dogado
CUSTOZZA
Denominazione di Origine Controllata

D.O.C.G. A.B.I.T.O.S.A.C. CANTINA REGIONALE DEL VENETO



CUSTOZA DOC

Uve / Grapes: Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italico, Riesling, Cortese.

Resa per Ettaro / Yield per Hectare: 150 q/ha

Zona di Produzione / Production Area: Custoza (Verona)

Terreni: Di origine morenica, prevalentemente ghiaiosi e sabbiosi, ma anche calcarei e argillosi.

Soil: Soils of moraine origin, prevalently gravelly and sandy, but also calcareous and clayey.



Vinificazione: Prodotto con uve selezionate e raccolte a mano, provenienti da vigneti situati in collina nel cuore di Custoza. La vendemmia avviene al momento ottimale della maturazione delle uve, ancora ricche di acidità naturale e mai sur-maturate, evitando in questo modo di bruciare i profumi e perdere quindi la fragranza del frutto. Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Dopo una serie di decantazioni naturali, il vino viene imbottigliato con la tecnica della micro-filtrazione sterile per salvaguardare freschezza e tipicità degli aromi.

Vinification: Produced with selected grapes handly harvested, situated in hill vineyards in the heart of Custoza area. The grape harvest occurs at the appropriate moment of the maturation, with the grape still rich of natural acidity and never overripe because in this case all the flavors would burn. Soft pressing and fermentation at controlled temperature. After series of natural decantations the wine is bottled with the cold-microfiltration technique to safeguard freshness, typicality and flavors.

Aspetto: Giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli.

Aspect: Bright straw yellow with slightly green tinges.

Bouquet: Fine ed intenso, piacevolmente aromatico, con note fruttate di albicocca, pesca, agrumi e fiori bianchi, elegante.

Bouquet: Fine and intense, pleasantly aromatic, with hints of apricot, peach, citrus fruits and white flowers, elegant.

Palato: Secco e fresco, piacevolmente acidulo e ben equilibrato, di medio corpo con un finale lungo ed intenso, persistente.

Taste: Dry and fresh, soft and very well balanced, medium bodied, with an intense and long ending, persistent.

Alcohol: 12,5% Vol

Abbinamenti Consigliati: Ideale come aperitivo e con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce, in particolare con crostacei; ottimo anche se abbinato a formaggi freschi come la robiola ed il mascarpone.

Pairings: Ideal as aperitif, with appetizers, light meals and fish dishes, in particular with shellfish; it goes well also with soft cheeses, such as robiola and mascarpone.