



# FONTEGO

## CUSTOZA DOC



*Il Fondaco (Fontego in lingua veneziana) era quell'edificio in cui i mercanti forestieri, per concessione dell'autorità veneziana, depositavano e scambiavano le loro merci, nonché dimoravano. Una dogana regolata da norme rigide e precise, in cui Venezia riscuoteva i diritti di entrata delle merci importate. I principali fondaci veneziani, che sorsero a partire dal 13° secolo, sono quello dei Tedeschi, quello Turco e quello dei Persiani.*

**Uve:** Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Italiano, Riesling, Cortese.

**Resa per Ettaro:** 150 q/ha

**Zona di Produzione:** Custoza (Verona)

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

**Vinificazione:** Prodotto con uve selezionate, 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.

**Aspetto:** Giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli.

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

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

**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.