AZIENDA VINICOLA
Montindon



Custoza Doc

Ottenuto da diverse varietà di uve, in buona parte aromatiche, è unico per piacevolezza, armonia e versatilità. Piacevolissimi i profumi di fiori di campo, di mele golden e renetta, delicati ma molto accattivanti. Il gusto pieno ed elegante lo rende adatto al bere giovane.

UVAGGIO: Garganega, Trebbiano Toscano, Friulano, Malvasia, Riesling Italico, Cortese, Chardonnay a completare.

IL VIGNETO: collocazione geografica e caratteristiche I vigneti sono situati a sud-est dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda. L'età media dei vigneti è di circa 30 anni. Il terreno collinare morenico di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa, ideali per queste uve bianche.

LA VINIFICAZIONE: Al loro arrivo in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione. Dopo la pigiatura a rulli, si effettua la macerazione pellicolare a freddo, che favorisce l'estrazione dei profumi e la tipicizzazione varietale. Il mosto così ottenuto viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16°). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dei profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la mescita.

CUSTOZA&CUCINA: Ottimo come aperitivo, è anche un vino da tutto pasto, segnalato soprattutto per antipasti, pesce e primi piatti di vario tipo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.