



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

CUSTOZA DOC

Ottenuto da un blend eterogeneo di uve a sentore aromatico, provenienti dai vitigni delle colline moreniche veronesi a Sud-Est del Lago di Garda, il Custoza offre un abbinamento armonico di profumi e sapori. Vino eclettico, giovane e moderno, che si adatta a molte occasioni.

VITIGNI:	40% Garganega, 25% Trebbiano, 15% Fernanda, 20% tra Malvasia, Riesling italico, Chardonnay e Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI:	Custoza
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Sud- Nord/Ovest, 300 m. slm.
SUOLO:	Morenico-Argilloso-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Casarca e Guyot (4500 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta manuale delle uve aromatiche precoci ai primi di settembre, della garganega a fine mese
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve, enzimaggio, sosta due/tre ore con le vinacce e separazione del mosto, pulizia e fermentazione con lieviti selezionati a non oltre 20°C. Al mosto della Garganega va unito il vino precedente delle uve precoci per armonizzare l'insieme.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo paglierino scarico. Al naso si presenta floreale e fruttato, con note di banana, sambuco e biancospino, che maturano poi in susine, mele renette, ananas. Al palato è delicato, armonico e vivace.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 6 g/l Acidità Totale: 5,20 g/l Acidità Volatile: 0,16 g/l Estratto Secco: 19,75 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo con antipasti, piatti leggeri e pesce. Ineguagliabile come aperitivo.