

Custoza

DOC

E' il nostro **Tratto Deciso** – Fresco, con un'impronta nitida
Tratto Deciso nasce dall'armonia tra freschezza e aromaticità, in un equilibrio luminoso e dinamico.
Un Custoza fresco e diretto che afferma la propria identità come una linea chiara che attraversa il tempo.

Vitigni	40% Garganega, 25% Trebbiano, 15% Fernanda, 20% tra Malvasia, Riesling italico, Chardonnay e Sauvignon
Ubicazione e Caratteristiche	Custoza a Sud- Nord/Ovest, 300 metri slm.
Suoli	Morenico, Argilloso e Calcareo
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola (3800 viti/ha) e Guyot (4500 viti/ha)
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale delle uve aromatiche precoci ai primi di settembre, della garganega a fine mese
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura delle uve, 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
Caratteristiche 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. vol. Zuccheri: 6 g/l Acidità Totale: 5,20 g/l Acidità Volatile: 0,16 g/l Estratto Secco: 19,75 g/l
Formati	0,75 l
Abbinamenti	Ottimo con antipasti, piatti leggeri e pesce. Ineguagliabile come aperitivo.
Temperatura di Servizio	Servire attorno 10° - 12°
Conservazione	Un vino da godere giovane con il suo bouquet fresco e aromatico, entro 2-4 anni