

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 italiano, Chardonnay e Sauvignon

Ubicazione e Caratteristiche Custoza a Sud- Nord/Ovest, 300 metri slm.

Suoli Morenico, Argilloso e Calcereo

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. 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