



SACCHETTO



CUSTOZA DOC L'ALFIERE

Nel clima temperato del lago di Garda maturano le uve di questo prestigioso vino bianco. Il profumo fruttato e aromatico prelude a un sapore morbido, seguito da un retrogusto piacevolmente amarognolo. Ideale con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce, minestre, lessi di carne e pollame.
Servire a 10-12°C

- Classificazione: Custoza DOC
- Zona d'origine: Veneto, Provincia di Verona, in una zona influenzata dal clima temperato del lago di Garda.
- Vitigni: Trebbiano toscano, Garganega, Trebbianello e Bianca Fernanda.
- Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.
- Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento: In bottiglia
- Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
- Colore: Giallo paglierino intenso.
- Profumo: Floreale con note di sambuco e biancospino, fruttato con sentori di limone e pesca bianca, il tutto accompagnato da dolci note di timo e salvia.
- Sapore: Secco, morbido, delicato e di giusto corpo.
- Gradazione alcolica: 12% Vol
- Acidità totale: 5,5 - 5,8 g/l
- Residuo Zuccherino: 4 - 5 g/l
- Temperatura di servizio: 10 - 12 °C
- Abbinamenti consigliati: Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce, minestre, lessi di carne e pollame.