



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

Veneto, Provincia di Verona, in una zona Zona d'origine:

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

10 - 12 °C servizio:

Abbinamenti Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti consigliati:

di pesce, minestre, lessi di carne e pollame.