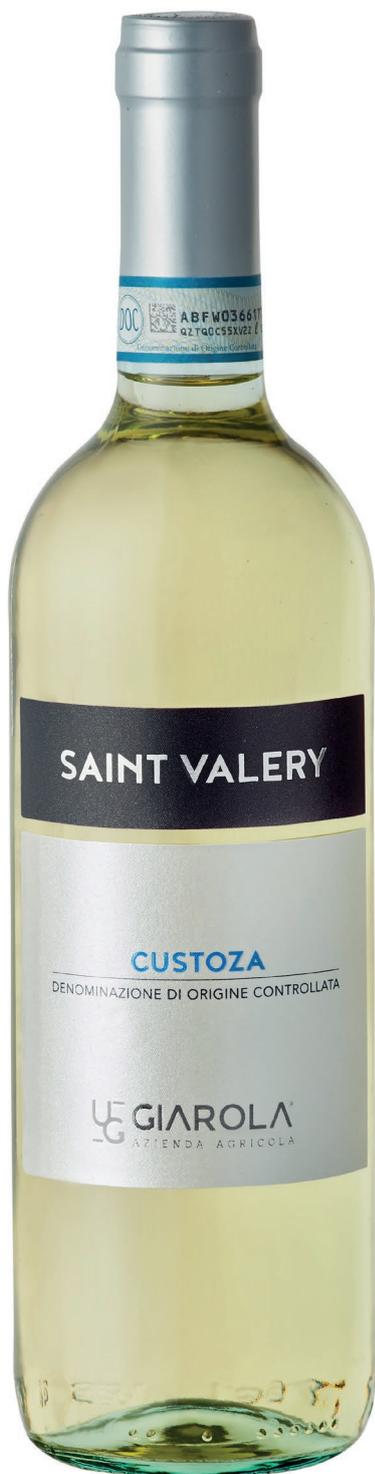


## CUSTOZA - SAINT VALERY

Denominazione di origine Controllata



### Vitigni

**Uve:** Garganega, Trebbiano Toscano e Trebbianello.

**Sistema di allevamento:** doppia cortina.

**Ceppi per ettaro:** 6000.

**Terreno:** medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.

**Altitudine:** 140-160 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** prima decade di settembre, Trebbianello, terza decade di settembre, Trebbiano Toscano, prima decade di ottobre, Garganega.

**Resa:** 120 q.li/Ha



### Vinificazione

Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile tappatura sottovuoto.



### Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** fresco, con sentori di banana, pesca e agrumi.

**Sapore:** morbido, piacevolmente fruttato, bella acidità.



### Dati analitici\*

**Grado alcolico:** 12% vol

**Estratto secco netto:** 18,5 g/l

**Zuccheri riduttori:** 5 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l



Si consiglia di accompagnare ad antipasti, piatti dal gusto delicato ed in particolare al pesce

**Note di servizio:** servire alla temperatura di 10-12°C.

### Formati

Demi 0,375 L

Classica 0,75 L