

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