

CUSTOZA ELITE

Denominazione di Origine Controllata



Vitigni

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Chardonnay.

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 e Chardonnay. Terza decade di settembre, Trebbiano Toscano e Cortese. Prima decade di ottobre, Garganega.

Resa: 100 q.li/Ha



Vinificazione

Criomacerazione delle uve per 48 ore, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati. Imbottigliamento in linea sterile sottovuoto.



Note organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso con sentori di fiori di acacia e tiglio che accompagnano un finale di banana, pesca e albicocca.

Sapore: evidenti sensazioni di frutta matura, morbido con un ottimo equilibrio di acidità.



Dati analitici*

Grado alcolico: 12,5% vol

Estratto secco netto: 21 g/l

Zuccheri riduttori: 5,5 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l



Ottimo da abbinare a risotti e tortellini. Secondi di pesce sia d'acqua dolce che salata. Si accosta bene anche a fritti di pesce e verdure.

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

■ Formati

Classica 0,75 L