

Castel Novo Custoza DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino bianco secco.

Vitigni: Garganega 30%, Trebbiano toscano 40%, Tocai Friulano 10% e Cortese 20%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione collinare a sud est del lago di Garda, in terreni sciolti, ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 97 hl

Vendemmia: A seconda della varietà da settembre a ottobre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, aromatico con sentori di floreali.

Sapore: armonico e fresco.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 12° - 14°.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.

