

## Lago Custoza DOC



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

**Formato:** 1000 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.