

ORO Custoza DOC “ORO”



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 vivace.

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

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti selezionati situati in posizione collinare con esposizione a sud o sud ovest e in terreni di natura calcarea o ghiaioso-calcarea.

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 con aggiunta di 2 gr/l CO₂.

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche :

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso, aromatico con sentori di floreali.

Sapore: armonico, fresco e vivace.

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

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