

Ca'Vegar Custoza DOC



CAVEGAR



Dieser Wein wird ausschliesslich mit Trauben erzeugt die von den Weinbergen unserer Mitglieder kommen, auf den Moränenhügeln des Gardasees

Format: 750 ml

Kategorie: trockener Weisswein

Rebsorten: Garganega 40%, Cortese 30%
Trebiano toscano 20%, Tocai Friulano 10%,

Eigenschaften und Lage der Weinberge:

Ausgewählte Weinberge auf Hügeln mit Ausrichtung nach Süden oder Südwesten und auf Böden die von Natur aus kalkhaltig oder kiesig-kalkig sind

Anbauform: Spalier oder einfache Pergola

Hektarertrag: 97 hl

Weinlese: Je nach Sorte von September bis Oktober

Vinifizierung: Kelterung mit Abbeeren der Trauben.
Kaltweinweichung, Sanftpressung, statische Klärung. Gärung bei kontrollierter Temperatur

Stabilisierung: Affination, Kühlung und sterile Abfüllung

Analytisch Daten: Alkohol 12,5 %

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Strohgelb

Bukett: intensiv, aromatisch mit Blumengerüchen

Geschmack: harmonisch und frisch

Servierart: bei einer Temperatur von 12° - 14° servieren

Gastronomie: Ausgezeichnet als Aperitiv, passt zu Fisch und weissem Fleisch