



CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, TREBBIANELLO E CORTESE

SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

ETÀ DELLE VIGNE

10-25 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT E PERGOLA

GRADAZIONE

12% VOL

MATURAZIONE

4 MESI IN ACCIAIO

ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO

ALL'OLFATTO

INTENSO ED AROMATICO CON NOTE FLOREALI

AL GUSTO

AROMATICO E FRESCO

ABBINAMENTI

OTTIMO VINO DA APERITIVO, DA ABBINARE A PASTA CON SUGO DI VERDURE, ASPARAGI E UOVA E FRITTATE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



ARTICOLO	010008
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
EAN BOTTIGLIA	8003373010807
PESO BOTTIGLIA	1,10 KG
CARTONI PER PALLET	120 (5 X 24)
EAN CARTONE	8003373710806
PESO CARTONE	6,80 KG
MISURE CARTONE	23 X 16 X 30 CM
ALTEZZA PALLET	165 CM
PESO PALLET	820 KG

