

*Spumanti per Tradizione*

## IL VICARIATO CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

### VITIGNI UTILIZZATI

GARGANEGA, TREBBIANO TOSCANO, TREBBIANELLO E CORTESE

### SOTTOSUOLO

COLLINE MORENICHE DAL SOTTOSUOLO ARGILLOSO E CALCAREO

### ETÀ DELLE VIGNE

10-20 ANNI

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

GUYOT

### GRADAZIONE

12% VOL

### MATURAZIONE

METODO CHARMAT

### ALLA VISTA

GIALLO PAGLIERINO CON PERLAGE FINE E CONSISTENTE

### ALL'OLFATTO

AROMATICO CON NOTE FLOREALI

### AL GUSTO

FRESCO E DELICATAMENTE MORBIDO NEL FINALE

### ABBINAMENTI

OTTIMO VINO DA APERITIVO E IN ABBINAMENTO A FINGER FOOD E SALUMI

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



750ml



ARTICOLO	0200040
TAPPO	SUGHERO
BOTTIGLIE PER CARTONE	6 CORICATE
EAN BOTTIGLIA	8003373120971
PESO BOTTIGLIA	1,50 KG
CARTONI PER PALLET	70 (7 X 10)
EAN CARTONE	N.D.
PESO CARTONE	9,20 KG
MISURE CARTONE	33 X 24,5 X 17 CM
ALTEZZA PALLET	135 CM
PESO PALLET	670 KG



CANTINA  
CASTELNUOVO  
DEL GARDA

Cantina di Castelnuovo del Garda  
Via Palazzina, 2 - S.R. 11 - 37014 Castelnuovo del Garda (Vr) Italy - Tel.: +39 045 9816200  
info@cantinacastelnuovo.com - www.cantinacastelnuovo.com