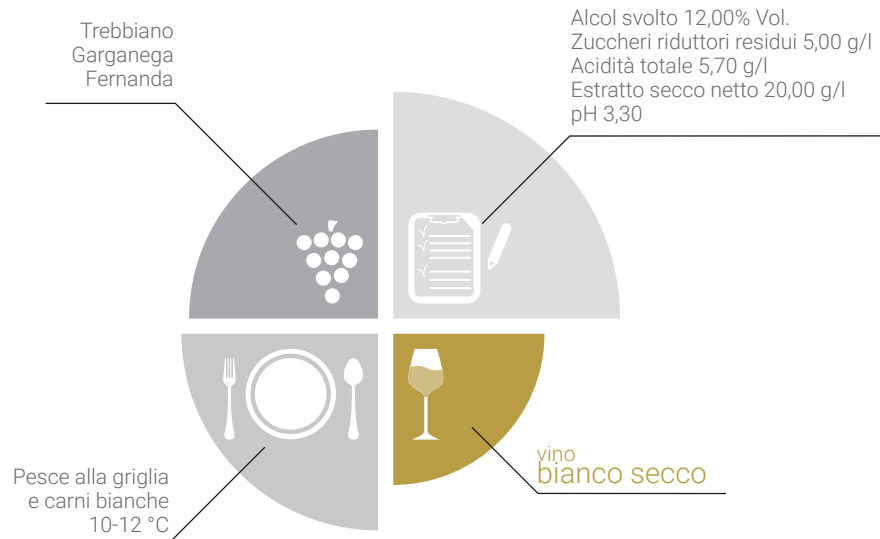


CUSTOZA DOC



Nella zona a sud del Lago di Garda sono coltivati diversi vitigni a bacca bianca tra i quali si distinguono Trebbiano toscano, Chardonnay, Garganega, Tocai friulano, Malvasia, Riesling italico e Cortese. Queste uve, dosate con sapienza, danno origine al Custoza, vino secco apprezzato fin dal Cinquecento nella zona gardesana.

VIGNETO

Situato nell'entroterra, a sud-est del Lago di Garda.

Altimetria: 50-100 metri s.l.m.

Terreno: origine glaciale morenico.

Inerbimento del vigneto.

Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare.

Età delle viti: 15-25 anni.

Carico di gemme per ceppo: 8-20.

Densità di impianto: 3.000-4.000 viti/ha.

Resa per ettaro: 100 hl.

PRODUZIONE

Vendemmia: seconda decade di Settembre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve e separazione immediata delle bucce tramite pressatura soffice.

Fermentazione alla temperatura di 16 °C.

Affinamento in vasche di acciaio.

Stabilizzazione: proteica.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco di fiori bianchi, leggermente aromatico.

Sapore: sapido, delicato e di giusto corpo.



VIVALDI