

WEINPASS

Custoza DOC

**ANBAUGEBIET:**

Region Venetien, Provinz Verona, östliches Moränengebiet im Hinterland des Gardasees

BODENART:

Boden moränischen Ursprungs mit lehmigen Einschlüssen.

HERSTELLUNG:

Ernte im September per Handlese. Maischung im geschlossenen, stickstoffgesättigten Tank. Gärung bei kontrollierter Temperatur: zunächst 3-4 Tage bei 12°C, anschließend schrittweise Erhöhung bis auf 18°C.

AUSBAU:

Lagerung im Edelstahlfass

FARBE:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen in den ersten 10 Monaten nach der Weinbereitung, das mit zunehmender Alterung in einen leichten Goldton übergeht.

BOUQUET:

Blumige Duftnoten mit Nuancen von Weißdorn und Holunder.

GESCHMACK:

Dezent trocken, sehr schmackhaft und spritzig dank einer guten Säurebalance



12,5 % vol



8-10°C



Garganega
Trebiano Toscano
Cortese
Trebbianello
Chardonnay



Ideal für Aperitiv,
Fisch, Pasta und
hellem Fleisch



Korken