

# CUSTOZA DOC

**Tipologia** Vino bianco secco  
**Wine** White dry wine

**Uvaggio** Garganega, Chardonnay, Trebbiano di Soave, Tocai e Riesling  
**Grapes**

**Zona di Produzione** Colline moreniche di Custoza, a sud est del Lago di Garda  
**Production area** Morenic hills of Custoza, south east of Lake Garda

**Suolo** Morenico, di medio impasto con tendenza al sabbioso  
**Soil** e ricco di calcare.  
Soil of morenic origin, with tendency to be sandy and rich of limestone

**Sistema di allevamento** Guyot, pergola  
**Growing technique** Guyot, pergola

**Vinificazione** Pigiatura soffice con diraspatura delle uve. Contatto con le bucce per 12 ore a freddo. Temperatura di fermentazione controllata da 15° a 18°. Conservazione in acciaio.  
**Vinification** Soft pressing of the grapes. Short maceration with the skins for 12 hours at 12° C. Fermentation in purity for 7 days at controlled temperature 15-18° C. Preservation in inox tanks until bottling.

**Affinamento** 5 mesi in acciaio  
**Refinement** 5 months in steel

**Caratteristiche organolettiche** Colore: giallo paglierino scarico. Profumo: leggermente aromatico, delicato e gradevole. Con sentore di frutta matura.  
**Organoleptic aspects** Sapore: sapido, morbido, delicato.  
Colour: light straw-yellow. Bouquet: aromatic, pleasant. Fruit and white flowers aroma. Taste: sapid, mellow, delicate. Lightly natural sparkling.

**Gradazione alcolica** 12% vol.  
**Alcohol content**

**Temperatura di servizio** 10-12°C  
**Serving temperature**

**Abbinamenti** Antipasti e piatti a base di pesce.  
**Gastronomical combination** Starters, fish and white meats.

**Consumo** 1-2 anni  
**Preservation** Can be aged for 1-2 years.



*Valetti*

Azienda Vinicola Valetti Luigi srl  
Via Pragrande, 8 - 37010 Calmasino di Bardolino VR  
Tel: +39 045 7235075 - E-mail: valetti@valetti.it - www.valetti.it