

CUSTOZA DOC

Tipologia Vino bianco secco
Wine White dry wine

Uvaggio Garganega, Trebbiano toscano, Tocai Friulano, Cortese
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 12,5% 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