



Custoza DOC

Il “Custoza D.O.C.” si identifica per la sua elegante bottiglia e per l’inconfondibile etichetta a forma di scudo. Si ottiene da specifiche varietà di vitigni: Trebbiano, Garganega, Tocai, Cortese, Riesling. Viene vinificato con una breve macerazione sulle bucce e fermentato a temperatura controllata. L’affinamento ha una durata da 3 a 5 mesi.

Colore:

giallo paglierino.

Odore:

profumo fine, leggermente aromatico.

Sapore:

sapido, morbido, delicato, gustoso.

Gradazione Alcolica:

12 gradi.

Durata:

da 1 a 2 anni.

Il “Custoza D.O.C.”, oltre ad essere un ottimo aperitivo, è anche un vino da “tutto pasto”.

Si sposa felicemente con: antipasti magri, primi piatti di vario tipo, pesci, bolliti, grigliate miste, arrostiti, dolci e dessert.

La bottiglia va aperta solo al momento della mescita.

Si serve fresco a 10-12°C.

