

gorgo

Gorgo

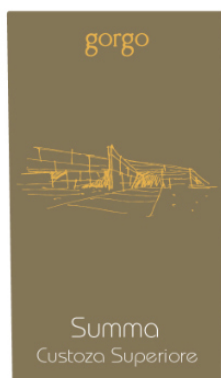
Azienda Agricola Gorgo
Via Gorgo, 15
37060 Custoza di
Sommacampagna (VR)

gorgo@cantinagorgo.com

+39 . 045 516 063

+39 . 045 516 842

www.cantinagorgo.com



Abbinamento consigliato

Crespelle zucchine e brie

Data degustazione
10.04.2015

Sede degustazione
Agriturismo Le Bianchette

Prodotti valutati:

- Podere San Michelin
- Summa

Summa

Analisi sensoriale

Paglierino luminoso ed abbastanza denso. Deciso sulle note di frutta matura, la pesca, i fiori d'arancio ed il gelsomino. Tanta mineralità, la pietra focaia bagnata, ma anche la frutta secca. Sulle papille è protagonista la sapidità. Lungo, abbastanza fresco con ritorni ammandorlati. Solo acciaio.

Valutazione
+ + + +

Annata
2013

Gradazione
13 %

Denominazione

Tipologia: **DOC**

Denominazione: **Bianco di Custoza o Custoza**

Versione: **Superiore**

Categoria: **Bianco**

Vendemmia e produzione

Modalità vendemmia: **Vendemmia tardiva**

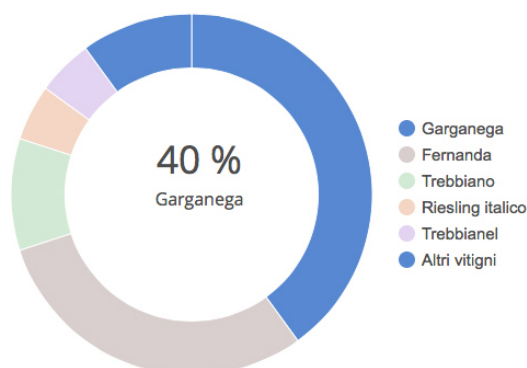
Epoca vendemmia: **Ottobre**

Vinificazione: **Criomacerazione**

Affinamento: **Acciaio**

Composizione vitigni

Posizionati sul nome del vitigno per vedere le percentuali di utilizzo.



Commercializzazione

Formato standard delle bottiglie: **0,75 lt**

Numero bottiglie prodotte: **6.500**

Prezzo franco cantina: **8,00 Euro**

gorgo

Gorgo

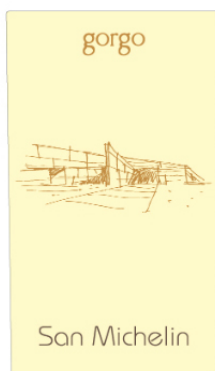
Azienda Agricola Gorgo
Via Gorgo, 15
37060 Custoza di
Sommacampagna (VR)

✉ gorgo@cantinagorgo.com

☎ +39 . 045 516 063

☎ +39 . 045 516 842

🌐 www.cantinagorgo.com



Abbinamento consigliato

Gargati con julienne di calamari e ortica

Data degustazione
10.04.2015

Sede degustazione
Agriturismo Le Bianchette

Prodotti valutati:

- Podere San Michelin
- Summa

Podere San Michelin

Analisi sensoriale

Paglierino con vividi riflessi verdi. Olfatto di cedro, limoncello, timo, maggiorana, tiglio ed un leggero soffio minerale in chiusura. Palato agile e coerente nei fragranti ritorni agrumati che tratteggiano una piacevole freschezza e una lunga vena sapida. Solo acciaio.

Valutazione
🌟🌟🌟🌟

Annata
2014

Gradazione
13 %

Denominazione

Tipologia: **DOC**

Denominazione: **Bianco di Custoza o Custoza**

Versione: **Bianco di Custoza o Custoza**

Categoria: **Bianco**

Vendemmia e produzione

Modalità vendemmia: **Raccolta manuale**

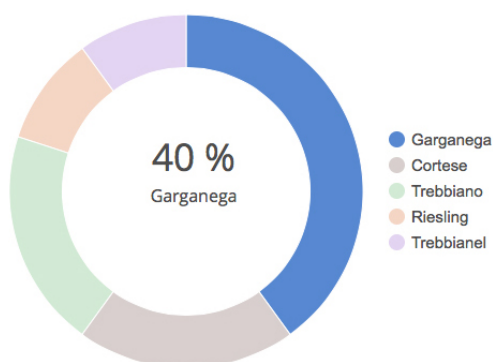
Epoca vendemmia: **Fine Settembre/inizio Ottobre**

Vinificazione: **Criomacerazione**

Affinamento: **Acciaio**

Composizione vitigni

Posizionati sul nome del vitigno per vedere le percentuali di utilizzo.



Commercializzazione

Formato standard delle bottiglie: **0,75 lt**

Numero bottiglie prodotte: **40.000**

Prezzo franco cantina: **5,00 Euro**