

gorgo

CUSTOZA D.O.C. BIOLOGICO

SAN MICHELIN

L'antico vigneto di San Michelin interpreta e rappresenta con grande eleganza il carattere e i pregi del vino Custoza: fresco, fruttato, sapido e leggermente aromatico. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con determinazione la piena struttura e le note minerali.



VITIGNI

Garganega, Cortese, Trebbiano



COLTIVAZIONE

Archetto - vigneto di 40 anni



VINIFICAZIONE

Dopo una vendemmia tardiva, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Il vino rimane sulle fecce fini all'interno dei serbatoi fino all'imbottigliamento.



AFFINAMENTO

Solo acciaio, quindi viene imbottigliato e segue l'ulteriore evoluzione in bottiglia.

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti.



PROFUMO

Vinoso, leggermente aromatico ma persistente, note di frutta matura e agrumi.

SAPORE

Asciutto senza asperità, stoffa morbida, corposo con buona armonia finale.



ABBINAMENTI

Riso a base di verdure, pesci e molluschi crudi o alla griglia, crostacei, secondi piatti delicati.

Servire a 10/11°C



GRAD. ALCOLICA

13% vol



INDICAZIONE DI SMALTIMENTO RIFIUTI



VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

AZIENDA AGRICOLA GORGIO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona) | Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842 | gorgo@cantinagorgo.com | cantinagorgo.com

gorgo

ORGANIC CUSTOZA D.O.C.

SAN MICHELIN

The ancient vineyard of San Michelin interprets and represents the character and merits of Custoza wine with great elegance: fresh, fruity, savoury and slightly aromatic. Time allows it to evolve and decisively express its full structure and mineral notes.



VINES

Garganega, Cortese, Trebbiano



TRAINING SYSTEM

Cane trained - 40 year old vineyard



VINIFICATION

After a late harvest, soft pressing, fermentation in temperature-controlled steel tanks. The wine remains on the fine lees inside the tank until bottling.



AGEING

Only in steel, then the wine is bottled where it continues to develop.

COLOUR

Intense straw-yellow with bright highlights.



BOUQUET

Vinous, slightly aromatic but persistent, notes of ripe fruit and citrus.

FLAVOUR

Dry without being harsh, soft texture, full-bodied with fine, harmonious finale.



FOOD MATCHES

Vegetable-based risottos, fish and raw or grilled shellfish, delicate second courses.

Serve at 10/11°C.



ALCOHOL CONTENT

13% vol



WASTE DISPOSAL INDICATION



CHECK THE REGULATIONS OF YOUR AREA

AZIENDA AGRICOLA GORGIO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona) | Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842 | gorgo@cantinagorgo.com | cantinagorgo.com