

gorgo



D.O.C. - BIOLOGICO

Custoza

La storia del territorio che si estende tra la città di Verona e il Lago di Garda, la passione di una famiglia e la cultura di un luogo tradotte in un vino. Questo è il Custoza: il segno della nostra identità. Fresco, fruttato e leggermente aromatico, il Custoza è un vino bianco secco, dall'uvaggio complesso, morbido e sapido.



Vitigni:

Garganega, Bianca Fernanda (clone locale di uva Cortese), Trebbiano toscano.



Coltivazione:

Gujot



Vinificazione:

Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Il vino rimane sulle fecce fini all'interno dei serbatoi fino all'imbottigliamento.



Affinamento:

3-4 mesi in cisterne d'acciaio inox e poi in bottiglia.

Colore:

giallo paglierino chiaro.



Profumo:

fiori e frutti a polpa bianca.

Sapore:

asciutto, armonico e fresco; leggermente aromatico, con una croccante acidità in equilibrio con un corpo sapido e minerale, persistente.



Grad. alcolica: 12,5% vol.



Abbinamenti:

non solo un delizioso aperitivo, è un vino che può accompagnare l'intero pasto, dai primi piatti (pasta o zuppe), insalate di mare e piatti vegetariani, pesce crudo o cotto.

Servire a 10 ° C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

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

cantinagorgo.com

