

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, Riesling.



Coltivazione:

Archetto - vigneto di 40 anni



Vinificazione:

Dopo una vendemmia tardiva, macerazione sulle bucce per almeno 36 ore a temperatura controllata, seguono 6 mesi di bottaggio.



Affinamento:

Dopo 5/6 mesi passa in bottiglia dove rimane per circa 24 mesi.

Colore:

Giallo paglierino intenso con riflessi brillanti.



Profumo:

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

Sapore:

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



Grad. alcolica: 13% vol



Abbinamenti:

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

Servire a 10/11°C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

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

cantinagorgo.com

