

gorgo



CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.
BIOLOGICO

Summa

“Summa” significa letteralmente la “parte più alta”, ma anche la raccolta, la sintesi. Così l’Azienda vuole raccontarsi, come in una sintesi della propria esperienza per valorizzare il territorio, le sue espressioni varietali insieme alla sua forza minerale.



Vitigni:

Garganega, Bianca Fernanda e altri vitigni previsti dal disciplinare della doc.



Coltivazione:

Gujot e Cordone Speronato, in Custoza e Sommacampagna. Selezione dai vigneti storici dell’Azienda (50-60 anni).



Vendemmia:

Tardiva (esclusa la varietà trebbianello, 5%). Si attende la prima e seconda settimana di Ottobre prima di raccogliere per ottenere una lunga maturazione fenolica (concentrativa) in vigna. La raccolta delle uve è manuale e richiede anche una attenta selezione dei grappoli maturi ma in perfette condizioni.



Vinificazione:

Le uve vengono fermentate insieme per esprimere al massimo il carattere del territorio. La fermentazione avviene a freddo, con lunga sosta sui lieviti naturali fino a Maggio.



Affinamento:

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

Colore:

Giallo paglierino intenso.



Profumo:

Profumi mediterranei (soprattutto fiori d’arancio e gelsomino), bouquet di pesca e frutta matura, rosa antica con sfumature di vaniglia.

Sapore:

Al palato è ampio, si riconosce frutta gialla e tropicale, con piacevoli note sapide.



Grad. alcolica: 13% vol.



Abbinamenti:

Tutti i primi piatti di pasta fresca della tradizione mediterranea, carni bianche, prosciutto crudo, formaggi mediamente stagionati. Perfetto su crostacei, carpacci o piatti di pesce più complessi.

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

