

## Custoza

Denominazione di Origine Controllata



<b>40%</b> Garganega	<b>30%</b> Fernanda (clone di Custoza)	<b>15%</b> Trebiano	<b>15%</b> Trebbianello (clone di Tocai)
-------------------------	---	------------------------	---

Le diverse epoche di maturazione dei singoli vitigni, primi di settembre per il Trebbianello, metà settembre per la Fernanda ed inizio ottobre per Trebiano e Garganega suggeriscono la vinificazione separata delle uve.

Le uve, immediatamente dopo la raccolta manuale in cassette, vengono diraspate e pressate. La Fernanda, per il suo carattere semi-aromatico, viene macerata per poche ore prima della pressatura. I mosti, chiarificati per decantazione statica, fermentano per 10-15 giorni ad una temperatura di 16-17° C. Non viene eseguita la fermentazione malolattica e i lieviti, regolarmente riportati in sospensione, non vengono rimossi fino a Gennaio/Febbraio, momento in cui prende forma la cuvée definitiva.

Sinuoso nel bicchiere traspare il giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, leggermente aromatico al naso si apre generoso in bocca con grande equilibrio e sapidità. Eclettico dall'aperitivo, al pesce, alle carni bianche, da il massimo con il Tortellino di Valeggio.