



AMEDEO

CUSTOZA SUPERIORE D.O.C.

Vitigni: Garganega 40%, Fernanda 30% (clone di Cortese), Trebbianello 15% (clone di Tocai), Trebbiano Toscano 15%

Il nome ricorda il Principe Amedeo di Savoia che fu ferito nel 1866 durante la Terza Guerra di Indipendenza alla Cavalchina come attesta il cippo in ardesia posto all'ingresso dell'azienda. La diversa epoca di maturazione e la diversa natura delle uve che vanno a comporre l'Amedeo hanno, dopo molte esperienze, indicato la strada migliore per ottenere un bianco dalle caratteristiche di serbevolezza superiori. Il carattere semiaromatico della Fernanda ha trovato piena espressione nella vinificazione dopo congelamento delle uve. L'esile ma spiccata personalità della Garganega ha trovato perfetta espressione con una vinificazione in leggera riduzione, mentre il carattere neutro ma corposo del Trebbiano e Trebbianello richiedono un approccio più tradizionale. La cuvée prende forma a fine maggio e, dopo qualche mese di affinamento in bottiglia il vino è disponibile per il mese di luglio. La resa è di circa 55 hl per ettaro.

Az. Agr. Cavalchina

Via Roma, 17 - Villafranca - Vr - Italy - Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
P.IVA 00610870230 - info@cavalchina.com