



## CUSTOZA

denominazione di origine controllata

**Vitigni:** Garganega 40%, Fernanda 30% (clone di Custoza),  
Trebbiano 15%, Trebbianello 15% (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 Trebbiano e Garganega suggeriscono la vinificazione separata delle uve.

Le uve, raccolte manualmente vengono poste in casse e quindi diraspate e pressate. Solo la Fernanda, per il suo carattere semi-aromatico, viene macerata per poche ore prima della pressatura. I mosti, chiarificati, fermentano per 10-15 giorni ad una temperatura di circa 18 °C.

A parte annate eccezionali, la fermentazione malolattica viene evitata. I vini vengono lasciati a contatto con i lieviti fino a Gennaio/Febbraio, momento in cui prende forma la cuvée definitiva.

### **Az. Agr. Cavalchina**

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