



Rabitta

CUSTOZA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata

50%

Fernanda

40%

Garganega

10%

Trebbiano
toscano



Vendemmia: raccolta manuale della Fernanda nella terza settimana di settembre in plateau da 10 kg e della garganega e del trebbiano nella seconda settimana di ottobre in contenitori da 200 kg nelle prime ore del mattino.

Vinificazione: la Fernanda dopo la raccolta viene messa in cella frigo e portata al cambio di stato che solitamente avviene a circa -8°C, successivamente lasciata riscaldare nell'intorno dello zero, viene pressata a uva intera con rese in mosto fiore di circa il 50%; Garganega e Trebbiano vengono invece diraspati, pigiati e raffreddati ad una temperatura di 12°C e pressati. Ambedue i mosti, dopo decantazione statica notturna, vengono avviati alla fermentazione a temperatura controllata compresa tra 15 e 17 °C. La fermentazione alcolica prosegue per almeno 10 giorni mentre la fermentazione malolattica viene inibita. Dopo il travaso di fine fermentazione i vini rimangono a contatto con le fecce fini con regolare risospensione fino a primavera quando prende forma la cuvée. L'imbottigliamento avviene prima dell'estate e la messa in commercio a due anni dalla vendemmia.

Al Gusto: colore giallo dorato con profondi riflessi verdi, brillante, all'olfatto fini note di frutta bianca integrate da una spiccata e definita mineralità che si amplia nel tempo, elegante, deciso, fresco e sapido all'ingresso, si amplia coinvolgendo il palato a tutto tondo lasciando una lunga nota sapida.

AZ. AGR. CAVALCHINA DI PIONA GIULIETTO

Via Sommacampagna, 7 Custoza - Sommacampagna - 37066 - Verona - Italy Tel. 045 516002 Fax. 045 516257

info@cavalchina.com

P. IVA IT00610870230 - C.F. PNIGTT30C19L949J