

Custoza DOC



3
months



10-12°C



12% vol.



0,75 L



◆ **Vendemmia:** metà settembre.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo fruttato, intenso, leggermente aromatico. Sapore sapido, delicato, rotondo, di giusto corpo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con antipasti, primi piatti di pesce, pesce alla griglia o con salse e carni bianche.

◆ **Harvest:** Middle September.

Vinification: In stainless steel tanks at controlled temperature.

Tasting notes: Straw yellow, Fruity, intense and kindly aromatic perfumes. The taste is savoury, delicate and round-ed.

Food matches: Excellent as aperitif, with first courses of fish, grilled or saucy fish and white meats.

◆ **Ernte:** Mitte September.

Weinherstellung: Fermentation in Stahlbehälter mit kontrollierter Temperatur.

Organoleptische Charakteristika: Blassgelbe Farbe, fruchtiges Aroma, intensiv, leicht aromatisch. Bohnenkraut Geschmack, zart, rund, vollmundig.

Kombination: Sehr gut als Aperitiv Wein, mit Vorspeisen, mit Fischhauptgaengen, grillierter Fisch, weissem Fleisch.