



SACCHETTO



## CUSTOZA DOC L'ALFIERE

Nel clima temperato del lago di Garda maturano le uve di questo prestigioso vino bianco. Il profumo fruttato e aromatico prelude a un sapore morbido, seguito da un retrogusto piacevolmente amarognolo. Ideale con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce, minestre, lessi di carne e pollame. Servire a 10-12°C

Classificazione:	Custoza DOC
Zona d'origine:	Veneto, Provincia di Verona, in una zona influenzata dal clima temperato del lago di Garda.
Vitigni:	Trebbiano toscano, Garganega, Malvasia, Riesling Italo, Pinot Bianco e Chardonnay.
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Fruttato, molto profumato, leggermente aromatico.
Sapore:	Morbido, delicato, di giusto corpo, con retrogusto piacevolmente amarognolo.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	5,5 - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	4 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Abbinamenti consigliati:	Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce, minestre, lessi di carne e pollame.