



Custoza DOC

È un vino bianco caratterizzato dalla **Garganega**, il vitigno a bacca bianca più importante per le province di Verona e Vicenza. È l'ultima uva che matura, ma ogni anno vale la pena di aspettarla. È un vino perfetto dall'aperitivo alla cena di pesce, immediato e diretto.

Tipologia: vino bianco fermo

Uve: Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Cortese.

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: elegante ed intenso, fruttato con note floreali.

Sapore: asciutto, sapido, leggermente aromatico.

Servire: a 8°C. Come aperitivo, oppure accostato a piatti leggeri o pesce.

Vinificazione: macerazione con contatto con le bucce di 6 ore, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio ed in bottiglia di almeno 1 mese.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 110 q.li/ha

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Acidità totale: 5,5 gr./lt



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



CAPSULA

Seal

Plastica



TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata
dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com