

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## CUSTOZA DOC

“Il delicato alleato dei piatti leggeri”.

Nella zona a sud del Lago di Garda sono coltivati diversi vitigni a bacca bianca. Queste uve, dosate con sapienza, danno origine al **Custoza**, vino secco apprezzato fin dal Cinquecento.

Il Custoza è un vino delicato, dal sapore sapido e leggermente amarognolo e dal profumo leggermente aromatico, delicato e davvero gradevole.

**In cucina è il top con antipasti leggeri, con risotti e paste asciutte con sughi di verdure. Da provare anche col pesce, specialmente quello di lago.**

**Temperatura di servizio: 10°-12° C.**

### IL VIGNETO

Situato nella zona produttiva di Custoza, da cui prende il nome. I terreni, di origine morenica, sono di medio impasto con tendenza al sabbioso e ricchi di calcare. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 25 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 20. Densità di impianto: 3.000/4.000 viti per ettaro. Resa media ettaro: 84 hl.



### UVAGGIO

40% Trebbiano

40% Garganega

20% Fernanda



### TIPOLOGIA

Vino bianco secco



### FORMATO

750 ml



### TEMP. SERVIZIO

10-12 °C



### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia: Settembre fino a inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura soffice delle uve. Fermentazione senza bucce alla temperatura controllata di 14-16 °C. Conservazione in acciaio. Stabilizzazione: proteica e tartarica.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Si abbina molto bene agli antipasti leggeri, ai risotti e paste asciutte con sughi di verdure. È gradevole inoltre con il pesce, soprattutto quello di lago.

### ANNATA 2017

Un'annata caratterizzata da bassa produzione di qualità. L'andamento stagionale è stato nel complesso molto buono, ottimale per la maturazione e con poca incidenza di malattie parassitarie in vigneto. Una vendemmia anticipata di una decina di giorni rispetto al consueto, al termine di una stagione caratterizzata da alcuni fenomeni anomali, con alcune zone colpite da gelate primaverili che hanno ridotto la produzione, e da stress idrico, ben sopportato dalle nostre viti grazie al terreno argilloso su cui crescono.

Le uve raccolte sono molto sane, integre, con tenore zuccherino elevato che hanno portato alla produzione di vini godibili da fin da subito.