

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



CUSTOZA DOC

„Feiner Verbündeter bei leichten Gerichten“. Im Gebiet südlich des Gardasees werden mehrere weiße Rebsorten angebaut. Aus diesen wissend dosierten Trauben entsteht der Custoza, ein trockener Wein, der seit dem 16. Jahrhundert geschätzt wird. Der Custoza ist ein delikater Wein mit einem würzigen und leicht bitteren Geschmack und leicht aromatischem, feinem und wirklich angenehmen Duft. Bei Tisch ist er konkurrenzlos mit leichten Vorspeisen, mit Risottos und Trockennudeln mit Gemüsesaucen. Unbedingt sollte man ihn mit Fisch versuchen, besonders mit solchem aus dem See. Serviertemperatur: 10-12 °C.

DER WEINBERG

Im Produktionsgebiet von Custoza gelegen, woher er seinen Namen hat. Die Böden moränischen Ursprungs sind von mittlerer Konsistenz mit Tendenz zu hohen Anteilen von Sand und Kalkstein. Erziehungssystem: Einseitige Pergola und Reihenerziehung. Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8 bis 20. Stockdichte: 3-4.000 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 84 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Gut in der Kombination mit leichten Vorspeisen, Risotto und Pasta mit Gemüsesaucen. Äußerst angenehm auch zu Fische, besonders zu Fisch aus dem See.

JAHRGANG 2020

Der Jahrgang 2020 ist ein hervorragender fuer Weissweine. Von einem milden und trockenen Winter profitierend, begann die Knospung wesentlich früher als in der Vorsaison.

Die Monate April und Mai waren wechselhaft und regnerisch, und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen verlangsamten den Wuchs der Reben, welche im Juni im einwandfreien Zustand zur Blüte gelangten.



REBSORTEN

40% Trebbiano

40% Garganega

20% Fernanda



KATEGORIE

Trockener Weißwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

10-12 °C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Sanftes Einmischen der Trauben. Gärung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 14-16 °C. Weiterer Verbleib in Stahltanks. Stabilisierung: Protein und Weinstein.

In den Sommermonaten herrschten stabile Temperaturen, ausreichend Wind und eine perfekte Wasserversorgung, die zur Ausbildung gesunder und ueppiger Reben fuehrte, ohne Faele von Falschen Mehлтаus oder anderen Krankheiten. Die erhaltenen Weißweine sind Dank des richtigen Säuregehalts und aromatischen Rahmens, der große Frische ausdrückt, sehr elegant und gut trinkbar.



TASTE WITH THE WINE MAKER

Sehen Sie sich das Video an
[klicken Sie hier](#)