

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 2020

Ottima l'annata 2020 per i vini bianchi. Preceduta da un inverno mite e siccitoso, il germogliamento è partito con sostanziale anticipo rispetto alla stagione precedente. I mesi di aprile e maggio sono stati perturbati e piovosi e le basse temperature registrate hanno rallentato la corsa delle viti per arrivare alla fioritura in giugno in perfetto stato.

I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi, ventilazione e un perfetto apporto idrico che hanno portato le vigne a essere rigogliose e sane, senza attacchi di peronospora o altre malattie. I vini bianchi ottenuti sono molto eleganti e di grande bevibilità grazie ad un contenuto acido importante ed un quadro aromatico che esprime grande freschezza.



DEGUSTA CON L'ENOLOGO
guarda il video
[clicca qui](#)