

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.



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.

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 2021

Gutes Jahr, startete aber mit phänologischer Verspätung verbesserte sich im Sommer dank eines heißen und trockenen Augusts und der günstige Tagestemperaturbereich. Die Trauben erreichten die Lese gesund und von ausgezeichneter Qualität und in ausgewogenen Mengen.