

CÀ DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve ottenute da un vigneto di oltre 30 anni che dona profondo carattere. È ubicato nel Comune di Sommacampagna a sud est del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Da settembre a ottobre.

Vinificazione Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice. Fermentazione e affinamento "sur lies" in tini di acciaio e cemento per l'uva Garganega da ottobre a maggio. Segue poi la messa in bottiglia per almeno 6 mesi prima della vendita.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso grande intensità e complessità olfattiva conferita dai profumi floreali di camomilla e fiori bianchi ma anche da quelli fruttati di mela Golden, lychees, pera, albicocca, pesca gialla, mango. Piacevole nota speziata di zenzero, minerale. Al palato asciutto, sapido, di corpo con ottima persistenza retroolfattiva. Un vino dal grande potenziale che può regalare piacevoli emozioni se lasciato invecchiare.

Vol. 13%.

Abbinamento consigliato Pesce, carni bianche, antipasti all'italiana, pasta, cucina francese, asiatica, vegetariana. Estremamente adattabile a tavola anche con una cucina di funghi invernale.

Temperatura di servizio 10°C - 12°C.

