



BENNATI

Vini di Verona dal 1920

Soraighe

Custoza D.O.C.

Le caratteristiche essenziali del Custoza sono costituite dalla freschezza, dalla leggera aromaticità, dalla considerevole bevibilità e abbinabilità. Tra i vini bianchi italiani a denominazione di origine, il Custoza si caratterizza per non fare affidamento a un vitigno prevalente, bensì ad un uvaggio tradizionale che valorizza, accanto alle varietà autoctone della garganega, del trebbiano e della fernanda.

Uve: Garganega, Trebbiano, Chardonnay e Cortese

Zona di Produzione: Sulle ultime propaggini delle colline veronesi.

Alcool: 12.5

Zuccheri: 3

Acidità totale: 5.7

IN VIGNETO

Tipo terreno: Calcareo, argilloso.

Resa per ettaro: 90 ql/ha.

Sistema di allevamento: Spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 15° C in acciaio. Affinamento in acciaio.

A TAVOLA

Caratteristiche organolettiche: Colore: Giallo paglierino carico. Profumo: Intenso con note di glicine e pesca. Sapore: Strutturato, sapido, ricco di note di fiori e di frutta.



SERVIZIO: 10-12°C



BICCHIERE CONSIGLIATO
CALICE AMPIO