



# Aldeghevi - Custoza Zerbara

## Custoza doc

Ottenuto da diverse varietà di uve, in buona parte aromatiche, è unico per piacevolezza, armonia e versatilità. piacevolissimi i profumi di fiori di campo, di mele golden e renetta, delicati ma molto accattivanti. il gusto pieno ed elegante lo rende adatto al bere giovane.

Trebbiano toscano, garganega, tocai friulano, fernanda cortese, malvasia, riesling italico, pinot bianco e chardonnay a completare. I vigneti sono situati a sud-est dell'anfiteatro morenico del lago di garda. L'età media dei vigneti è di circa 30 anni. Il terreno collinare morenico, di natura calcarea, ghiaioso-sabbiosa è l'ideale per queste uve bianche.

La vendemmia avviene in due differenti epoche, fine agosto e dopo metà settembre, a seconda delle varietà. L'uva è raccolta a completa maturazione, con scrupolosa scelta manuale, e deposta in casse.

Al loro arrivo in cantina, le uve vengono avviate subito alla vinificazione dopo la pigiatura a rulli, si effettua la macerazione pellicolare a freddo, che favorisce l'estrazione dei profumi e la tipicizzazione varietale. Il mosto, così ottenuto, viene sottoposto a fermentazione termocontrollata (circa 16 °c). Segue la sosta in acciaio fino alla perfetta pulizia dai profumi. Dopo una breve sosta in bottiglia, il vino è pronto per la mescita.

Questo bianco di custoza eccelle con primi a base di pesce e crostacei in genere, ma accompagna perfettamente tutti i pranzi completi non troppo impegnativi. Ottimo come aperitivo. si serve fresco, a 10-12 °c.

