



CIAMPANI CUSTOZA DOC SUPERIORE

Con grande entusiasmo nasce questo vino Custoza Superiore, un vino corposo ed elegante.

VITIGNI: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Incrocio Manzoni

RACCOLTA: Incrocio Manzoni e Trebbianello: prima decade di settembre;
Trebbiano: seconda decade di settembre; Garganega: fine settembre. Selezione delle uve migliori dei vigneti di proprietà, raccolte a mano dopo 3 settimane di sovraturazione in pianta

VINIFICAZIONE: Selezione delle migliori uve raccolte dopo alcune settimane di sovraturazione naturale in pianta. Dopo una soffice pressatura segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Segue poi un affinamento sulle feccie fini in vasche di acciaio inox per 12 mesi, al termine dei quali viene creato il blend. Dopo l'imbottigliamento segue la sosta in bottiglia per altri 2 mesi prima della messa in commercio.

COLORE: giallo paglierino con tendenze al giallo dorato con l'invecchiamento

BOUQUET: gradevole, caratteristico, molto ampio con note intense e persistenti di frutta matura

GUSTO: morbido, armonico, corposo e ben strutturato

SERVIAMO CON: si accompagna a piatti a base di pesce, antipasti di salumi, minestre in brodo, creme di funghi.

ETICHETTATURA AMBIENTALE: Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo Comune. Bottiglia GL 71 VETRO | Capsula C/PVC 90 PLASTICA | Tappo FOR 51 SUGHERO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 10-12 °C



0,75 l



13,5 % vol