



CIAMPANI CUSTOZA DOC SUPERIORE

Aus einem besonderen und Ziehbaren Weinberg entspringt ein Wein von starker Persönlichkeit und Kraft.

REBSORTEN: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Incrocio Manzoni

WEINLESE: Incrocio Manzoni und Trebbianello: erste Dekade im September;

Trebbiano: zweite Dekade im September; Garganega: Ende September

FARBE: strohgelb, bei Lagerung zu gold tendierend

AROMA: angenehm, bezeichnend, breitgefächert mit intensiven und anhaltenden Noten reifer Früchte

GESCHMACK: wich, harmonisch, körperreich und gut strukturiert

SERVIERVORSCHLAG: zu Fischgerichten, Antipasti aus verschiedenen Wurstsorten, Suppen und Pilzcrem servieren.

SERVIER TEMPERATURE: 10-12 °C



0,75 l



13 % vol