SEITERRE
VITICOLTORI DAL 1877

Custoza Superiore Doc

Denominazione: Custoza Superiore DOC
Vitigni: Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda, Chardonnay
Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali
Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre l'affinamento in barrique per 3 mesi circa e successivamente in bottiglia per un periodo di due mesi
Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Di colore giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: Note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia
Sapore: Si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura
Grado alcolico: 13%
Temperatura di servizio: 10-12°C | 50°F
Abbinamenti: Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno

Descrizione:
Il Custoza Superiore è uno splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali presso la Tenuta San Leone. Prodotto ottenuto da una selezione dei migliori vitigni di Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda e Chardonnay, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre l'affinamento in barrique per 3 mesi circa e successivamente in bottiglia per un periodo di due mesi. Ne deriva un vino morbido, vellutato ed elegante. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note di frutta esotica, nespole e ginestre, con sentori di nocciole, pepe bianco e sfumature di vaniglia. In bocca si percepisce una sensazione morbida, con il giusto equilibrio fra sapidità e mineralità, di buona struttura. Il Custoza Superiore grazie al passaggio in barrique acquisisce una buona longevità negli anni. Perfetto con torte salate. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con coniglio al forno. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)
tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com
C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9