



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Fante

Denominazione: Custoza DOC

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Tipologia terreno: Di origine morenica collinari

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo

Sapore: Note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, ma anche eccellente accompagnatore di antipasti, minestre e risotti

Descrizione:

Custoza Doc "Il Fante" è uno splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione delle uve dei migliori vitigni tipici come Garganega, Trebbiano, Tocai e Cortese, 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 e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca gialla, ananas e fiori di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un finale fine, di spiccata bevibilità. Perfetto come aperitivo. Ideale con con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

