



SANTA SOFIA
I CLASSICI VINI VERONESI DAL 1811

CUSTOZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Da vigneti di collina con terreni morenici situati nella zona di Custoza, Castelnuovo del Garda e Valeggio sul Mincio a sud-est del Lago di Garda.

Varietà delle uve

Trebbiano, Garganega, Trebbianello, Cortese, Malvasia, Riesling italico, Pinot Bianco e Chardonnay nelle percentuali stabilite dal disciplinare.

Resa

Ogni 100 chili di uva si producono 65 litri di vino.

Affinamento

In contenitori di acciaio inox.
Circa 3 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool 12% Vol.
Acidità totale 5,5-6 g/l
Zucchero residuo: 1-2 g/l

Descrizione organolettica

Di aspetto giallo paglierino piuttosto tenue, dagli splendidi riflessi argentati, offre un bouquet assai fine, armonico e ricco, dai sentori di zucchero glassato, mandorle dolci, frutta tropicale – in particolare banana – e ricordi di crema pasticcera. Al palato si apprezzano una bella struttura, una pimpante freschezza, una calibrata intensità; sorseggiandolo, si percepiscono gradevoli sensazioni minerali, con un finale pulito, vibrante, gradevolmente amaricante di mandorla.

Servizio

8-10° C.

Abbinamenti gastronomici

Da provare con tutte le preparazioni a base di uova, alimento non semplice da abbinare al vino ma che con il Custoza si esalta; conservandolo per 1-2 anni sa esprimere una personalità ancora più decisa e originale, tanto da rendersi capace di matrimoni più impegnativi: con il sushi, per esempio, o con primi piatti ai frutti di mare.

Longevità

Da bersi preferibilmente giovane (1-2 anni).

