

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



TRADITIONAL - Custoza Doc

Denominazione: Custoza DOC

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Cortese, Tocai

Tipologia terreno: Origine morenica, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con affinamento sui propri lieviti per 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con sottili riflessi verdolini

Profumo: Note di frutta a polpa bianca croccante (pesca bianca) e fiori bianchi (sambuco), con sentori di erbe di campo

Sapore: Una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapido, equilibrato e di buona struttura

Grado alcolico: 12 - 12,5 % vol

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

Abbinamenti: Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati, da provare con risotti di verdure

Descrizione:

Prodotto scorrevole, fresco e profumato, molto versatile negli abbinamenti gastronomici, che nasce in Veneto in un suolo di origine morenica, argillo-calcareo nella Tenuta San Leone, sulle colline del Lago di Garda. Ottenuto dalla raccolta nelle prime ore del mattino, in modo tale che l'uva si mantenga fresca. 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 bottiglia sui propri lieviti per un periodo di uno/due mesi. Ne deriva un vino fresco, equilibrato, di buon corpo e piacevolmente sapido. Si presenta di colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta a polpa bianca croccante come la pesca, fiori bianchi come il sambuco, con sentori di erbe di campo. In bocca si percepisce una sensazione fresca e piacevole, gradevolmente sapida e di buona struttura, equilibrato e di buona persistenza. Perfetto con torte salate, accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, ottimo con secondi di pesce anche grigliati, da provare con risotti di verdure. 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