

SCIÀNCO

CUSTOZA BRUT

SPUMANTE



Vitigni 40% Garganega, 15% Trebbianello, 10% Trebbiano toscano, 35% Cortese e Chardonnay.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Custoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata a sud est del lago di Garda.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 s.l.m, di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Allevamento e densità dell'impianto Cordone speronato con rese di 2 Kg per ceppo.

Vendemmia Fine agosto, primi settembre.

Vinificazione In bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con successiva presa di spuma in autoclave.

Descrizione organolettica Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine, delicati profumi floreali e agrumati, con un elegante ritorno di cedro alla bocca che dona, eleganza e piacevole morbidezza.

Vol. 12,5%

Abbinamento Eccellente come aperitivo, ottimo con il pesce.



750 ml



1500 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA