



Vitigni - Vineyards  
"Tenuta Monte Corno"

# CUSTOZA

DOC



**VENDEMMIA:**  
metà settembre.

**VINIFICAZIONE:**  
fermentazione  
in vasche di acciaio inox  
a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:**  
colore giallo paglierino,  
profumo fruttato, intenso,  
leggermente aromatico.  
Sapore sapido, delicato,  
rotondo, di giusto corpo.






**ABBINAMENTI:**  
ottimo come aperitivo,  
con antipasti, primi piatti  
di pesce, pesce alla  
griglia o con salse e carni  
bianche.

**HARVEST:**  
Middle September.

**VINIFICATION:**  
In stainless steel tanks at  
controlled temperature.

**TASTING NOTES:**  
Straw yellow. Fruity,  
intense and kindly aromatic  
perfumes. The taste is  
savoury, delicate and  
round-ed.

**PAIRINGS:**  
Excellent as aperitif, with  
first courses of fish, grilled  
or saucy fish and white  
meats.

 10-12°C	 Stappare al momento Uncork on serving	 0,75 L
 30% Garganega - 25% Cortese 25% Trebiano - 15% Malvasia 5% Tocai	 3 mesi 3 months	