



Vitigni - Vineyards
"Tenuta Monte Corno"



Metà settembre
Mid-September

CUSTOZA

DOC



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.

VINIFICATION: fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, intense fruity bouquet, gently aromatic. Sapid, delicate, rounded, well-bodied.

PAIRINGS: excellent as an aperitif, with appetizers or first courses of fish, grilled fish or with sauces and white meat.

WEINBEREITUNG: Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

SENSORIK: strohgelbe Farbe, fruchtiges, intensives, leicht aromatisches Aroma. Würziger, delikater, abgerundeter Geschmack mit dem richtigen Körper.

SPEISENEMPFEHLUNG: ausgezeichnet als Aperitif, zu Antipasti, ersten Gängen mit Fisch, gegrilltem Fisch oder zu Saucen und weißem Fleisch.



12,5% VOL
10-12°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



30% Garganega - 25% Cortese
25% Trebbiano - 15% Malvasia
5% Tocai Friulano B.



3 mesi
3 months