



FIORDALISO
Bianco di Custoza

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Classificazione: Bianco di Custoza D.O.C.

Tipo di vino: bianco secco

Prima annata di produzione: 1987

Zona di produzione: i vigneti si trovano sulle colline moreniche dell'entroterra meridionale del lago di Garda

Tipo di terreno: argilloso con ciottoli, tipico delle colline moreniche della zona di Custoza

Uve: Cortese 30%, Garganega 30%, Trebbiano Toscano 20%, Tocai 10%, Chardonnay 10%

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 110 q

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: le pratiche di vinificazione sono orientate ad esaltare le caratteristiche aromatiche dei vari vitigni utilizzati nella produzione di questo fragrante vino bianco. La macerazione del mosto avviene pertanto a freddo, la pressatura è soffice e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata tra i 18 e i 20 gradi

Affinamento: in contenitori inox a temperatura controllata con ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino brillante, attraversato da vivaci riflessi verdi

Profumi: freschi ricordi di fiori (tiglio, glicine, acacia) e di frutti (mela, ananas, pesca)

Gusto: bianco di sapore asciutto, di buona struttura e di invitante freschezza, rinnova al palato la piacevolezza delle sensazioni floreali e fruttate proposte all'olfatto, accompagnate nel finale da delicate sensazioni di clorofilla

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente alla cucina della zona di origine (tortellini di Valeggio, pesce di lago e di fiume) e agli antipasti di salumi (prosciutto crudo, coppa). È eccellente in accostamento al pesce, sia di mare che di acqua dolce. Adattissimo alla cucina estiva, è compagno ideale per l'insalata caprese o il prosciutto e melone. Da provare con la zuppa Parmentier

Note: Custoza è una piccola località, nei pressi della quale vennero combattute nell'Ottocento due delle più importanti battaglie delle guerre di indipendenza

Alcol: 12,5%