Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI

750 ML

CUSTOZA DOP

DENOMINAZIONE: Custoza Dop
VITIGNI: 50% Garganega, 50% Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Cortese, Riesling Italico
TERRENO: Morenico, ghiaioso-calcareo
COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Custoza, Sona
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola veronese
VENDEMMIA: raccolta manuale effettuate nella prima decade Settembre
VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio.
MATURAZIONE: affinamento in acciaio
NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Leggermente aromatico, floreale con note di frutta esotica. Sapido, fresco, giovane
ABBINAMENTO: come aperitivo, delicati antipasti di pesce, primi piatti a base di riso, pesce al forno.

CUSTOZA DOP

APPELLATION: Custoza Dop
GRAPES: 50% Garganega, 50% Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Cortese, Riesling Italico
SOIL: Morainic, gravelly-calcareous
VINEYARD LOCATION: located in Custoza, south of Lake Garda
TRAINING SYSTEM: Veronese pergola
HARVEST: September, handpicking
VINIFICATION: Soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.
MATURATION: In stainless steel tanks.
DESCRIPTION: Light straw yellow. Exotic fruits and apple, sapid, fresh, harmonic and round.
SERVING SUGGESTIONS: Excellent as aperitif with starters, first dishes and fish.

CUSTOZA DOP

BEZEICHNUNG: Custoza Dop Linea Banchetti
REBSORTEN: 50% Garganega, 50% Trebbiano Toscano, Tocai Friulano und Cortese
HERKUNFT: Am südöstlichen Teil des Gardasees
BODEN: Moränen- Kies und Kalkboden
ERZIEHUNGSSYSTEM: Veroneser Laube (pergoletta veronese) für Garganega, Guyot für die andere Sorten
ERNTE: Ende August bis Ende September, Handlese
BEREITUNG: Sanfte Pressung. Garüng erfolgt bei kontrollierter Temperatur um den Duft zu bewahren. Ausbau im Edelstahltank.
BESCHREIBUNG: Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Noten von golden Apfel, Melone, Aprikose, Zitrus, feinwürzige Noten und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, mittelgewichtig, feine Säure, feinfruchtig, elegant, feine Mineralität und einen langen Nachhall.
SPEISEEMPFEHLUNGEN: Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.
Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy
Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 03177770983
www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it