Giovanna Tantini

IL BIANCO CUSTOZA
D.O.C.

E' arrivato nel portafoglio delle produzioni aziendali nel 2013, pur avendo a disposizione una qualità e quantità di uve a bacca bianca significativa. Un'altra sfida importante per la valorizzazione di una DOC con complessità marcate dalla articolazione delle diverse uve impiegate che merita una posizione nel mercato congruente al suo potenziale.



Uve	Garganega, Trebbianello, Trebbiano Toscano, Chardonnay
Suolo	Origine glaciale (morenico), ghiaioso, calcareo e alluvionale
Altitudine	100 m s.l.m
Forma di allevamento	Pergola Veronese
Esposizione	Sud
Resa per ettaro	100 ql/ha
Lavori in vigneto	Molta attenzione nella cura del verde nei mesi prima dell'invaiatura, valutazione delle rese in prossimità della vendemmia. Scelta del vigneto e delle uve in base alle componenti di maturazione
Data vendemmia	Metà settembre, prima scelta
Raccolta	A mano in cassette
Vinificazione	Per ciascuna varietà si effettuano separatamente la raccolta e la pressatura soffice del pigiato a cui fa seguito la chiarifica statica del mosto a 8°C. Fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C della durata di 15 gg. Assemblaggio dei vini ottenuti da singolo vitigno nel rispetto delle percentuali indicate dal disciplinare di produzione
Affinamento	Surlies a 8°C, 6 mesi in vasche di acciaio inox, 2 mesi in bottiglia
Note degustative	Colore: giallo paglierino tenue e brillante Naso: note di frutta, con sentori prevalenti di banana e mela verde Bocca: piena, bel volume ed un finale fresco e sapido
Cibi da abbinare	Antipasti, salumi, tortellini, pasta, pesce, verdure e carni d'aia