



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

CUSTOZA

D.O.C. SUPERIORE

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcereo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso.

Produzione massima: 90 ql/ha.

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 18° C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Affinamento in botti di acciaio.

Note organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Floreale intenso con note di glicine e arricchito di sentori di pesca.

Sapore: Corposo, sapido, aromatico, ricco di note di fiori e di frutta.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon.

Maximum yield: 90 ql/ha.

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Soft pressing, fermentation at a controlled temperature of 18° C in steel barrels for about 20 days. Refinement in steel barrels.

Organoleptic notes

Colour: Straw yellow with golden notes.

Bouquet: Intense floral with hints of wisteria and enriched with a hint of peach.

Taste: Full bodied, tangy, aromatic, rich with notes of flowers and fruits.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem.

Maximale Produktion: 90 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Schonendes Pressen, Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C in Stahlfässern über etwa 20 Tage. Verfeinerung in Stahlfässern.

Organoleptische Angaben

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Duft: Intensiv blumig mit Spuren von Glizinie und angereichert mit Nuancen von Pfirsich.

Geschmack: Vollmundig, wohlschmeckend, aromatisch, reich an Nuancen von Blumen und Obst



Trebbiano 30%
Garganega 30%
Cortese 30%
Tocai friulano 10%



Servire a 10°-12° C
Serve to 10°-12° C
Dienen dazu 10°-12° C



13,5% vol

