



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

SPUMANTE

EXTRA DRY
CUSTOZA D.O.C.

ANCHE IN VERSIONE MAGNUM DA 1,5 LITRI

ITALIANO

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

Terreni: Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione

Forma di allevamento: Cordone speronato basso

Produzione massima: 120 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in piccoli contenitori. Piggiatura e diraspatura.

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18° C in botti di acciaio per circa 20 giorni. Dopo circa 6 mesi si procede alla spumantizzazione con metodo Charmat. Prima della vendita, affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note organolettiche

Colore: Giallo intenso con riflessi verdognoli, fine perlage.

Profumo: Floreale con note di crosta di pane.

Sapore: Rotondo, equilibrato. Grande freschezza.

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: 120 ql/ha.

Vinification: Grapes harvested in small containers. Pressing and destemming. Soft pressing and fermentation at controlled temperature of 18° C in steel barrels for about 20 days. After about 6 months, sparkling wine production with the Charmat method begins. Before being sold, refinement in the bottle for 6 months.

Organoleptic notes

Colour: Intense yellow with a hint of lime green.

Bouquet: Floral with a note of bread crust.

Taste: Rounded, balanced. Very fresh.

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: 120 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in kleinen Behältern. Pressen und Abbeeren. Schonendes Pressen und Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C in Stahlfässern über etwa 20 Tage. Nach etwa 6 Monaten erfolgt die Schaumweinerzeugung nach der Methode Charmat. Vor dem Verkauf, Verfeinerung in Fässern über 6 Monate.

Organoleptische Angaben

Farbe: Intensives Gelb mit grünlichen Reflexen, Perlage-Ende.

Duft: Blumig mit Nuancen von Brotrinde.

Geschmack: Rund, ausgeglichen. Große Frische.



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



Servire a 8°-10° C
Serve to 8°-10° C
Dienen dazu 8°-10° C



12% vol

