



VILLA MEDICI

Custoza

DOC

La nostra storia in un calice



PROFILO

Vino fresco, espressione tipica delle nostre colline di Custoza, territorio incantevole e ricco di prelibatezze. Adelino Caprara, fondatore di Cantina Villa Medici, è stato uno dei creatori della DOC. Per noi è il vino di famiglia e ci accompagna da sempre in cantina.

**OCCASIONE
DI CONSUMO**

È un bianco per la tavola di tutti i giorni. In estate lo vediamo bene in un picnic in mezzo ai campi, accompagnato a un bel panino farcito. In inverno invece è perfetto con il piatto della nostra tradizione: broccetto di Custoza (presidio Slow Food), uovo sodo, salame cotto e pane.

**ZONA
VITICOLA**

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

TERRENO

Calcereo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**FORMA
DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**DENSITÀ
DI IMPIANTO**

4000/4100 piante per ettaro

**RESA
PER ETTARO**

120 q/ha

**PERIODO
DI VENDEMMIA**

Fine agosto / settembre

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**

Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 18 °C in botti di acciaio per circa 20 giorni.

**NOTE
ORGANOLETTICHE**

 Giallo paglierino con riflessi verdognoli

 Leggermente aromatico, floreale, con note di frutta esotica

 Sapido, leggermente aromatico, giovane



30% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)
10% Trebbianello (biotipo locale del Tocai Friulano/Tai)



Servire a
6° - 8° C



13 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY