



VILLA MEDICI

# Costantia

## CUSTOZA DOC

Il sapore indimenticabile della nostra terra



### PROFILO

Il Costantia deve il suo nome al motto inscritto sull'araldica della nostra famiglia: "Deus et costantia". Come suggerisce il nome è una versione più rigorosa del nostro Custoza: un vino più secco, mantenendo però le note fresche e floreali della nostra amata DOC.

### OCCASIONE DI CONSUMO

È ottimo abbinato ai primi piatti durante una cena in compagnia. A casa ci piace berlo con i tortelli ripieni di formaggio e broccoletto di Custoza fatti dai pasticci di Valeggio (rispetto al Custoza base è la versione più elegante, più adatta alla ristorazione).

### ZONA VITICOLA

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

### TERRENO

Calcareo, 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 ORGANOLETICHE

 Giallo paglierino con riflessi dorati

 Intenso, leggermente aromatico, floreale

 Sapido, leggermente aromatico, fresco



30% Trebbiano Toscano  
30% Garganega  
30% Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)  
10% Manzoni Bianco



Servire a  
6° - 8° C



12,5 % vol

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