



VILLA MEDICI

Custoza

DOC SUPERIORE

Il profilo elegante delle nostre colline



PROFILO

Il superiore è l'espressione più raffinata del blend di uve del Custoza. L'accurata selezione in vigneto e l'affinamento in botte lo rendono maggiormente sapido e strutturato rispetto alla normale DOC, mantenendone comunque le tipiche note floreali.

OCCASIONE DI CONSUMO

Il Custoza Superiore è a suo agio nelle cene in buona compagnia, ma può accompagnare anche le grandi occasioni, come il cenone di Natale. Si sposa bene con i primi piatti e con portate a base di formaggio e verdure.

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

90 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. Affinamento in botti di acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

 Giallo paglierino con riflessi dorati

 Floreale intenso con note di glicine e sentori di pesca

 Corposo, sapido, aromatico, ricco di note di fiori e di frutta



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