



VILLA MEDICI

Spumante

CUSTOZA DOC - EXTRA DRY

Il piacere di stare insieme, tra di noi



PROFILO

Versione spumantizzata extra dry del nostro Custoza, prodotto con metodo Charmat. Le uve mantengono il loro tipico sapore fruttato e fresco, accompagnato da una effervescenza briosa e voluminosa.

**OCCASIONE
DI CONSUMO**

Ideale per aperitivi ed antipasti, specialmente con piatti a base di pesce, formaggio e verdura. Per chi ama le bollicine è perfetto anche con primi piatti dal gusto delicato.

**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 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.

**NOTE
ORGANOLETTICHE**

 Paglierino con riflessi verdognoli

 Piacevole di frutta fresca

 Morbido, vivace, brioso



40% Trebbiano Toscano
30% Garganega
30% Bianca Fernanda (clone locale del Cortese)
10% Trebbianello (biotipo locale del Tocai Friulano/Tai)



Servire a
6° - 8° C



12,5 % vol

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