



VILLA MEDICI

La Valle del Re

CUSTOZA DOC PASSITO

L'armonia che abbiamo dentro



PROFILO

È un sapore antico, che noi amiamo e vogliamo preservare. Le uve del Custozza regalano un passito dolce e morbido, bilanciato da una giusta vena acida. Il nome deriva dalla zona in cui si raccolgono le uve, ma ha anche una certa attinenza con il valore quasi regale di questo vino.

OCCASIONE DI CONSUMO

Perfetto per concludere una bella cena fra amici. Si sposa particolarmente bene con dolci a base di creme e frutta. Noi lo portiamo sempre a tavola a Pasqua o Natale e, da buoni veronesi, amiamo gustarlo con pandoro e crema pasticceria.

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

50 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine settembre / ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva raccolta in appositi contenitori e messa a riposo in fruttaia con temperatura e umidità controllate per circa 2 mesi. Pigiatura e diraspatura. Riposo con le bucce per circa 1 settimana. Pressatura soffice e fermentazione molto lenta per parecchi mesi. Affinamento in botti di acciaio e in barrique di rovere per oltre 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETICHE

 Giallo dorato

 Intenso di uva passita con note di arancia e limone

 Dolce, di grande equilibrio armonico, sapido



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



Servire a
14° - 16° C



14 % vol

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